

Vinum

Segundas marcas
**El vino menor
se hace mayor**

Los vinos del siglo que
viene

**Cata de Burdeos '97
en Primeur**

**Torres Chile
Pionero en los Andes**

**Emilio Rojo
La imaginación al poder**



Encuentros en la alegría

No hay alegría sin vino, dice el Talmud. No hay encuentro sin esperanza de que se repita. Los corchos dormidos en la copa son la memoria viva de la felicidad que alguna vez hemos sentido. Mas, para encontrar hay que buscar, y con frecuencia es dura la búsqueda.

Bartolomé Sánchez y Rolf Bichsel se reunieron en Burdeos con los mejores catadores del mundo para indagar entre taninos ásperos y aromas poco evolucionados: una aproximación a los "primeur" para averiguar cuáles serán los mejores vinos del mundo el día de mañana.

Al igual que hace un año, cuando iniciamos esta andadura impresa, nuestro Dossier Terruño nos preparó el billete para Reims. Allí, en la comarca de Champagne, nos mostraron los apasionantes avances en el tratamiento de sus vides. Y parece que coinciden con nosotros: por fin han abandonado la deleznable práctica de abonar sus viñas con las basuras orgánicas de París, que aportaban cristales, plásticos y otros elementos nocivos, que tanto daño han hecho al terruño.

Encuentros con vinos y con personas. Como Emilio Rojo, que mantiene junto al Sil el sueño imposible de producir una sola botella de vino: encerrar en ella toda la magia



de la campaña gallega. O como el gran Miguel A. Torres, que busca metas muy diferentes: pretende, desde sus bodegas chilenas, que el mundo entero comparta su sabiduría. Ofrecemos también el pujante escenario de la costa oeste americana y las sabias palabras del gran

enólogo José Hidalgo, otro encuentro científico, sobre todo con los vinos blancos españoles.

Algunos de estos vinos ya nos han dado fecha para otra cita inolvidable. Del 22 al 24 de Septiembre, Vinum, en colaboración con el Ayuntamiento de Jerez de la Frontera, prepara un nuevo encuentro de alegría: el Primer Salón Internacional de los Vinos Generosos y Licorosos. Será reunión de placer sin fronteras, como corresponde a los vinos generosos y al espíritu de Vinum.

Heinz Hebeisen
Coordinador Internacional

Italia

Tintas ganan

Tras los años ochenta, en los que dominaban claramente las variedades blancas en las nuevas plantaciones, los viveros de cepas italianas han tenido que cambiar de orientación. La demanda de cepas tintas ha alcanzado cotas insospechadas: actualmente, la relación es de 65% a 35% a favor de las variedades tintas. Hace sólo 10 años, los productores italianos compraban cepas con una relación de 60% a 40% a favor de las variedades blancas. Es de suponer que este cambio tiene bastante que ver con una evolución del comportamiento del consumidor ante el vino tinto. En los años 80, marcados por el fenómeno yuppi, los triunfos eran despreocupación y refinamiento, y ese estilo de vida combinaba mejor con los



La número 1: Sangiovese

vinos blancos que con los tintos, por más pesados. Llama la atención el rápido avance del Merlot. En 1997, la demanda de Merlot superó por primera vez la de Cabernet sauvignon. Con lo cual el Merlot se sitúa en las estadísticas de las plantaciones en segundo lugar, detrás del líder indiscutido Sangiovese. En el mercado de las cepas blancas, la tendencia está cambiando. La compra de Sauvignon y Chardonnay descendió en 31 y 7% respectivamente. Destaca el virado hacia las variedades autóctonas Trebbiano, Moscato, Gargenega y Prosecco, que actualmente se plantan

Cuba se atreve a hacer vino



Cuba será la primera isla del Caribe en producir vino.

Con sus puros habanos y su ron madurado en bodega, Cuba ya ha demostrado en el pasado que también la economía planificada socialista es capaz de crear productos para el placer de primera calidad. Actualmente, el líder máximo Fidel Castro ha dado el visto bueno a un proyecto que habrá de convertir a Cuba en la primera isla caribeña productora de vino. Los conocimientos necesarios los aportará la bodega italiana Fantinel, que invertirá 20 millones de dólares, en el marco de un acuerdo Joint Venture, para establecer en San Cristóbal, a

unos 100 kilómetros al oeste de La Habana, una finca vinícola de 30 hectáreas. Se plantarán Chardonnay, Cabernet sauvignon y Pinot Grigio. En el Joint Venture, cubano en un 51 por ciento e italiano en un 49 por ciento, son los italianos los que deciden el proceso de producción. Con ello, Cuba, junto con México, se convertirá en el país vinicultor más meridional del hemisferio norte. La isla caribeña aspira a producir, a largo plazo, seis millones de botellas de vino por año.

József Bock, vinicultor del año en Hungría

Quinientos especialistas en vinos, expertos en gastronomía y amantes del vino húngaros han elegido a József Bock de Villány, sur de Hungría, vinicultor del año. Este título ha sido otorgado en siete ocasiones hasta la fecha y ya cuatro veces a vinicultores de Villány, cuando por el contrario Tokay, hasta ahora, ha salido con las manos vacías. József Bock cultiva alrededor de cinco hectáreas de viñedos cerca de la frontera croata, en el Jammertal de Villány, conocido por sus vinos tintos. Sus

"Bock Cuvée", un Coupage de Cabernet Sauvignon y Cabernet franc, ha recibido premios distintos tanto a nivel nacional como internacional.

Francia

Peter Sichel ha fallecido

El antiguo presidente de la Union des Grands Crus, propietario de fincas vinícolas y conocido comerciante Peter Sichel ha fallecido a la edad de 67 años. Londinense de nacimiento, invirtió constantemente en el desarrollo de la casa comercial Maison Sichel. Sichel fue copropietario de la finca Grand cru classé Château Palmer y, a la vez, propietario de Château d'Angludet, Cru Bourgeois de Margaux y del Domaine de Trillol en Corbières. Peter Sichel era muy apreciado como conienzudo defensor de los grandes vinos de Burdeos.



Don Limpio en St Julien

La comarca francesa Saint Julien-Beychevelle en el Médoc es pionera del tratamiento premeditado de las aguas residuales de las fincas vinícolas allí afincadas. Dieciséis Châteaux de la Denominación, entre ellos Bey-chevelle, Ducru Beaucaillou y Lagrange, han firmado la Carta para la construcción de una depuradora para las aguas residuales de la elaboración del vino.

Un abuelo de hoy

La Tarragona vinícola es, en estos momentos, un hervidero de ideas. Posiblemente sea la provincia con mayor movimiento y que más novedades ofrece al mercado. De entre todas sus denominaciones, sorprende Terra Alta. Porque del aparente letargo en el que ha estado sumida desde su creación, surgen ahora con fuerza jóvenes bodegas con la intención de hacer lo mejor y más moderno. Una de ellas es Vinos Piñol, empresa de carácter familiar. Produce varios tipos de vino y todos tienen en común la limpieza de elaboración y una cuidada imagen. De entre ellos sobresale este Arrufi, hecho a partir de una vieja Garnacha, un buen Tempranillo y un poco de Cabernet sauvignon. Ha descansado durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Es un vino de estilo moderno, en el que la madera respeta la frutuosidad, con una buena estructura tánica en boca.

L'avi Arrufi 1995
Vinos Piñol, S. L.
Avda. Aragón, 9 - 43786 Batea (Tarragona)
Tel 977 43 05 05
Precio: 1.800 Ptas.



Soneto de amor

Araceli Sánchis y Ángel Escudero forman un joven matrimonio de enólogos que un buen día tomaron la lógica determinación de hacer vinos con estilo y personalidad. En la añada 97 han elaborado un cosechero pletórico, con gran carga aromática y una carnosidad en boca digna de realce. De este vino, llamado Cuarteto, ya nos ocupamos en el nº 4 de Vinum. Pero su inquietud les hizo ir más lejos, y, con los mismos mimbres, crearon este sofisticado Soneto. Las uvas son de Tempranillo, la elaboración idéntica (maceración carbónica), si bien ha permanecido unos cinco meses en barrica nueva de roble americano. Sorprende su refinado carácter, tanto en la nariz, donde los aromas primarios vuelan envueltos en una rica atmósfera especiada, como en boca, donde se aprecia una estructura firme y equilibrada. Su elegante tanino alarga el trago hasta sus potentes retronasales.

Soneto 1997
B. Casa Juan
Pº Sancho Abarca, 22 - 01300 Laguardia (Álava)
Tel. 941 12 12 41
Precio: 1.500 Ptas.



Nobleza australiana

En la pequeña zona de Riverina, -Nueva Gales del Sur- la firma De Bortoli, anhelaba obtener un vino dulce a base de podredumbre noble, cuyo modelo fuese Burdeos. Después de varias cosechas, la fórmula está adaptada a su estilo. El vino se elaboró a partir de los granos botritizados de Sémillon, la uva noble del viñedo sauternais, con parecido sistema de vinificación. El resultado, un vino nuevo y desconcertante. Porque lo sorprendente es que recuerde más a un tokaji; un buen tokaji cargado de "putonn-yos". El color es ambarino, y los tonos, cobrizos, bastante más subidos que cualquier Sauternes del 93. Los excelentes aromas evocan las flores, la miel y piel de cítrico, pero también frutos secos (almendras) tostados y un lejano toque amontillado. En boca es amplio, de un dulzor atenuado por una acidez fresca y equilibrada. Sin duda, una buena alternativa a los vinos dulces europeos.

Noble One 1993
De Bortoli Wines
Dist. en España Beer And Wine Australia
Tel. 91 551 37 78
Precio: 3.000 Ptas.



Valor artesano

Todo el trabajo en Bodegas Muga se desarrolla en el mejor ambiente artesano. Y que nadie lo confunda con falta de medios, porque incluso gran parte de las barricas de roble se hacen en la casa. Si algo sobresale es el cuidado que recibe el vino desde el instante mismo de la vendimia. Esta filosofía está latente en todos sus productos. Todavía se puede hacer un recorrido por la bodega en la que no reluce el acero inoxidable, el vino fermenta en tinos de madera, y se clarifica con claras de huevo. Sus grandes reservas se pueden definir como clásicos de Haro. Los crianzas están a medio camino. Pero también se ha querido sumar a los vinos "super" que surgen en la Rioja con cierta frecuencia. Y su Torre Muga es un vino muy especial. A pesar de tener un claro diseño moderno y actual, le distingue un cierto aire romántico, clásico, que hace de él un vino diferente.

Torre Muga 1994
B. Muga
Barrio de la Estación. 26200 Haro (La Rioja)
Tel. (941) 31 04 98
Precio: 4.500 Ptas.



Manual de Estilo

No es ningún secreto que Castilla-La Mancha produce parte de los mejores tintos jóvenes de España. Tam-poco lo es que algunas bodegas, en más ocasiones de las debidas, consiguen estropear esta gran materia prima, empeñadas en darle largas crianzas en barricas viejas o en mal estado. Por eso, cuando se encuentran bodegueros novatos como la familia Mejía, con las ideas tan claras que en su segunda elaboración son capaces de realizar vinos como este Corcovo '97, es de agradecer y admirar. Gusta este vino temperamental y descarado, en el que resalta su bello color picota, con buena carga frutosa (ganan las moras y las frambuesas). Y con una suave carnosidad en boca que casi se mastica, fresco y vivo, tan equilibrado que no cansa su ingesta. Bebido a la temperatura adecuada (unos 14º), es sencillamente delicioso. Y todo ello sin realizar ningún corcovo mortal con el dinero del consumidor.

Corcovo '97
J. A. Mejía
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
Tel. 926 31 30 08
Precio: 490 Ptas.



50 años no es nada

Bodegas Palacios Remondo celebró sus 50 años dedicados plenamente al vino con fastos y banquetes. Pero lo bueno es que no ha parado la fiesta en eso. Lo grande es que han elaborado para tan señaladas fechas un par de vinos con ingenio y particularidad. Uno de ellos, blanco de Viura, es un vino que sigue la moda de la fermentación en barrica, aunque de una forma muy especial: ha fermentado en una tina de madera nueva de roble francés de 15.000 litros de capacidad. El otro, tinto, está hecho a partir de uvas de dos viñedos, propiedad de la familia, situados en dos subzonas diferentes: "Los Riscos" en Haro y "La Montesa" en Alfaro. Plantados con cepas de Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y un poco de Merlot. Están vinificadas por separado, y criados durante ocho meses en barricas de roble francés. Después de una corta estancia en roble americano, se embotelló en el mes de Febrero de 1997.

Dos Viñedos 1995
B. Palacios Remondo
Ctra. de Mendavia, Km. 3
26006 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 23 71 77
Precio: 7.500 Ptas.



COSTA ESPECIAL USA OESTE

La autopista del vino

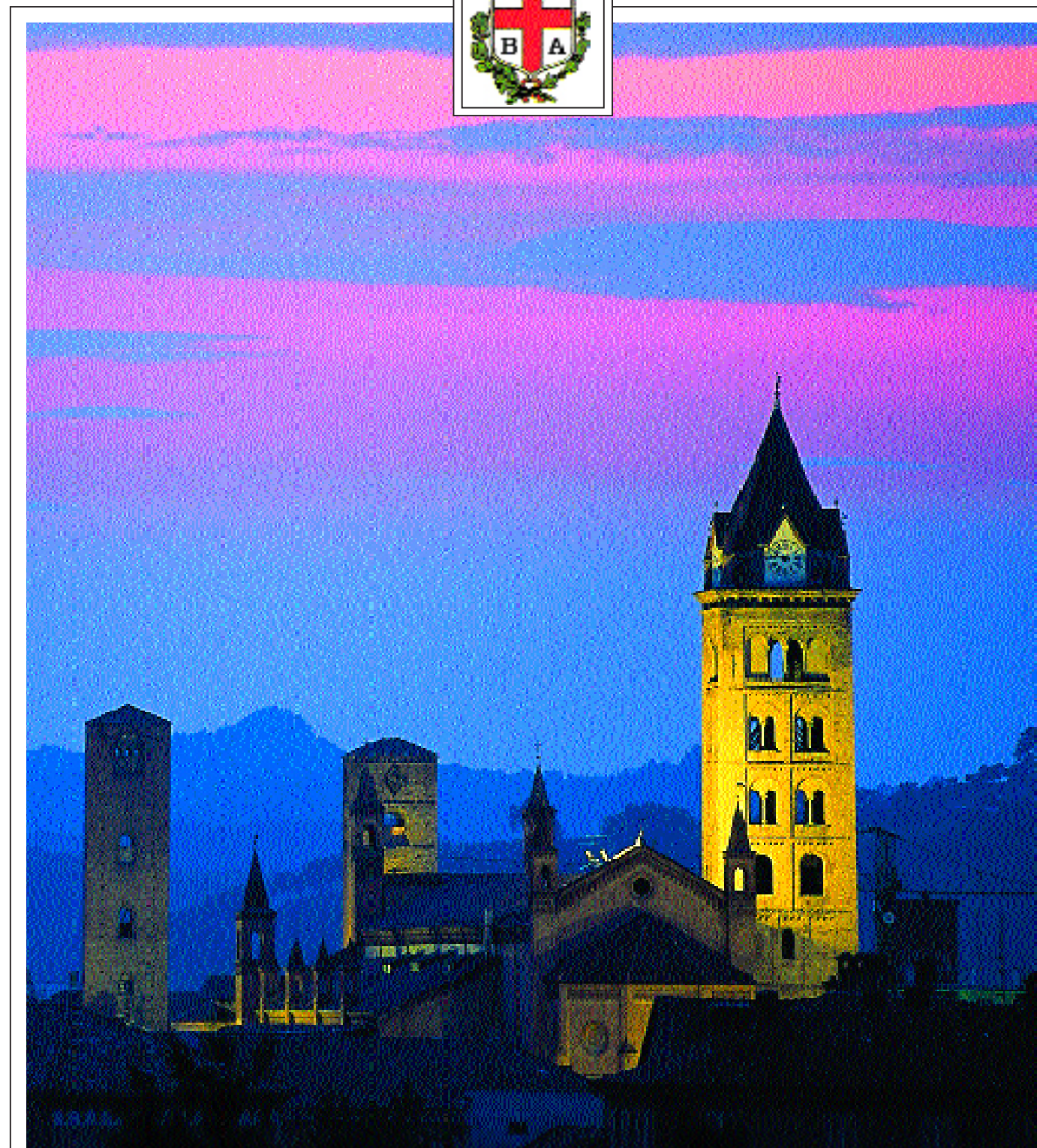
La autopista 101, interminable al parecer, serpentea bordeando el Pacífico desde los robustos pinos de Oregón hasta las palmeras de la playa de Santa Bárbara. Son 1.200 kilómetros de cambio permanente. Al recorrerlos, se atraviesan todas las zonas climáticas con potencial para producir grandes vinos. Y estos vinos, en el *hinterland* de la autopista, siempre revelan algo más que su terruño: el carácter y la filosofía de los hombres que los producen. ¿Acaso no son algunos Pinot de Oregón la viva imagen de sus creadores, de aspecto europeo-intelectual? Más al sur, el corazón de la vinicultura americana: Napa, la “Disneylandia vinosa”, en la que realidad y apariencia confluyen hasta confundirse. Y luego, otros 800 kilómetros más al sur, poco antes de L.A.: los Syrah radicales de Santa Bárbara. Extravertidos y sin compromisos, sonriéndole a su buena estrella, como los chorlitos de Santa Mónica. Los vinos de la Costa Oeste, a pesar de que hace ya 20 años que forman parte integrante



de nuestra cultura enológica, a nosotros los europeos nos polarizan. Los amamos. O los odiamos. Y la afinidad general con América desempeña un papel fundamental en todo ello -lo que llaman el Sueño Americano-. Para mí, fueron los palpitantes anuncios de neón los primeros que simbolizaron este Sueño, después llegó el California Cabernet. Con él sentí que ya no había que querer entender los vinos para considerarlos buenos. Pero más tarde, tras otros viajes a los Estados Unidos, de repente surgió la sospecha de que los palpitantes neones y los sensuales Cabernet no eran sino chillonas máscaras pintadas tras las cuales, en definitiva, no hay nada. Ni cultura. Ni historia. Ni profundidad. El gusto por ese país parecía desaparecer tan rápidamente como antes había crecido. Pero sabe Dios por qué me decidí a mirar una tercera y una cuarta vez. Y encontré vinos únicos respaldados por historias singulares.

Thomas Vaterlaus

ALBA



La ciudad de las carreras de asnos, las trufas y las pelotas de goma

Alba es a Langhe lo que Saint Emilion a Burdeos o Beaunes a la Côte d'Or: el centro de una región vinícola de importancia mundial.

La capital de la región italiana de Langhe, en el Piamonte meridional, y también del vino local, el Barolo, tiene múltiples facetas que atraerán al visitante más exigente.

En Alba se da por hecho algo que es común en muchas pequeñas ciudades italianas: una conciencia microurbana que rechaza la divi-

sión de tareas entre la metrópolis y la provincia, y que, partiendo de la tradición de las ciudades-estado, conserva la ambición de poder ofrecer un poco de todo.

Esta interpretación contemporánea de la antigua polis puede conllevar el inconveniente de un espíritu provinciano estrecho de miras. Sin embargo, esto se evita gracias a la variedad, densidad y cultura; en resumen: la civiltà. Aquí nos encontramos con la realización concreta de la identidad local sin necesidad de otros apoyos ideológicos, a diferencia de lo que sucede en países como Suiza, donde el federalismo institucionalizado apenas puede ocultar su carácter caciquil convirtiéndose en pura arbitrariedad, con lo que sólo puede legitimarse en esa forma a través de un concepto abstracto de libertad.

La Edad Media marcó especialmente la identidad de Alba. Después de un largo período de decadencia, con invasiones lombardas, francas y sarracenas, a partir del siglo XII tuvo lugar un auge que la convirtió en una orgullosa ciudad medieval. Se poblaron las lomas circundantes, se erigieron castillos para defensa de la ciudad, se arrancaron cepas y se volvieron a plantar. Las familias de la naciente burguesía, enriquecidas por el comercio, dominaban la ciudad. De aquella época datan las case-torri, torres de protección y vivienda de las familias de comerciantes de las que sólo se conservan unas pocas.



¡Le esperamos en Alba!

Alba y las regiones vinícolas de Langhe y Roero, con su clima y su ambiente local, atraen desde siempre a turistas de toda Europa. Y justificadamente, porque los albesi se enorgullecen de una tradición de simpatía y hospitalidad hacia todos los visitantes.

A los lectores y lectoras de Vinum que aún no conozcan personalmente nuestras colinas, les invito a que no tarden en visitarnos. Porque nuestra cordialidad y nuestros grandes vinos convertirán sin duda su estancia en una experiencia memorable.

Enzo Demaria,
Alcalde de Alba



En el Ayuntamiento, situado en la plaza de la catedral, se exhiben frescos procedentes de la iglesia de San Domenico (izquierda). En el patio interior de la bodega Pio Cesare (abajo a la izquierda) -propiedad de la familia Boffa- reina una noble elegancia. Las carreras anuales de asnos (abajo) son una parodia de las tradicionales carreras de caballos de Asti. Para practicar el "pallone elastico" del sur del Piamonte -una especie de frontón-, las manos deben estar bien protegidas (arriba).



Beber, comer, asombrarse

Otro legado palpable del me-dievo es la rivalidad con la ciudad de Asti. Gracias a la alianza con Carlos de Anjou, la ciudad resistió los ataques de las tropas de Asti durante casi 20 años, hasta que en 1276 se vio obligada a rendirse. Durante el sitio de Alba, los habitantes de Asti organizaron una vez su Palio anual ante los muros de la ciudad enemiga. El Palio es una fogosa carrera de caballos, sin silla, en la que los representantes de los 13 barrios de Asti compiten en la plaza mayor de la ciudad.

La vergüenza para los de Alba se repitió en 1932 en una forma diferente, cuando Asti los invitó al Palio y canceló la invitación en el último momento. Aquello fue demasiado. Grupos de estudiantes organizaron como respuesta burlesca un reflejo satírico del Palio de Asti: una carrera de asnos que desde entonces se celebra todos los años el primer domingo de octubre. Antes del particular Palio de Alba, los espectadores pueden disfrutar de un desfile histórico en el que participan representantes de todos los barrios.

Pero también los amantes del arte y la arquitectura encontrarán muchas atracciones. La ciudad está dominada por la catedral episcopal de San Lorenzo, con su fachada de aspecto algo sombrío (1872). Las numerosas reformas hacen que su imagen no resulte demasiado homogénea, pero en el interior ofrece un inspirador juego de claroscuros y una impresionante silería tallada en el coro.

También merece una visita la iglesia de San Domenico, con sus tres extraordinarias naves. La iglesia desempeñó un papel en la historia, aunque en épocas más modernas. Efectivamente, el 28 de abril de 1796 llegaron a la ciudad

las tropas napoleónicas, y entre el entusiasmo de la población se proclamó la primera República de Alba. Lo que no gustó tanto a los habitantes de la ciudad fue que el ejército del emperador transformase San Domenico en caballerizas...

Los amantes del deporte que busquen un descanso de los espectáculos retransmitidos vía satélite querrán profundizar en los misterios del *pallone elastico*. Se trata de un juego que recuerda a la pelota vasca, en la que un jugador golpea con la mano una pelota de goma de casi 200 gramos de peso, y un miembro del equipo contrario la devuelve.

Pero Alba es también mucho más: una ciudad que no sólo tuvo cien torres, sino que también tiene mil rostros y mil historias. Historias como las de Beppe Fenoglio, escritor y combatiente de la resistencia, que en su novela *Los 23 días de la ciudad de Alba* describe la revuelta contra los ocupantes entre el 10 de Octubre y el 2 de Noviembre de 1944. También es una ciudad de lápidas y fósiles silenciosos en el museo Eusebio, y de delicias gastronómicas como la típica *lasagna al sangue*, confeccionada con enormes cantidades de sangre de cerdo. Es asimismo una ciudad de siete vinos con denominación de origen, y también la ciudad de la picardía de Ciuciabarlèt, una figura carnavalesca que representa al astuto intermediario piomontés que antaño enhebraba y concertaba todos los negocios. Tal vez les sonría en su visita junto con su compañero Lasagnon.

Stefan Zenklusen



En la primera mitad de Octubre se celebra el que probablemente sea el principal acontecimiento de Alba: la Feria nacional de la trufa. Cuando la feria –fundada en 1929– abre sus puertas, la ciudad se ve invadida por los turistas. Sobre todo porque, en el Piemonte, el otoño es la época tradicional para viajar. Los que puedan permitirse este lujoso hongo y prefieran un ambiente algo más tranquilo, pueden acudir cualquier sábado por la mañana a la Via Vittorio Emanuele, donde todas las semanas se reúne una docena larga de vendedores (izquierda).

En general, visitar el mercado de los sábados en el casco viejo es muy recomendable. Algunos puestos están regentados desde hace ocho generaciones por las mismas familias de comerciantes. Muchos de los que acuden al mercado se consideran auténticos empresarios, y están representados en organizaciones gremiales. El regateo se produce fundamentalmente mediante gestos y mímica, sin apenas palabras. Los piomonteses son más bien reservados y lacónicos.

Alba es una capital para los sibaritas. La Via Vittorio Emanuele y la Via Cavour presentan una densidad de tiendas de comestibles de lujo, cafés, restaurantes y enotecas increíble para una ciudad de este tamaño. El Piemonte es sobre todo una tierra de embutidos y queso (abajo, izquierda y derecha). La provincia de Cuneo produce varios quesos de vaca y oveja controlados por un consorcio propio y protegidos por una denominación de origen. La variedad de charcutería también es sorprendente. Desde el salami humedecido con Barolo hasta el “salamin d’la duja”, curado en manteca de cerdo, la diversidad es verdaderamente inagotable.



Las bodegas abiertas de Alba



Angelo Boffa
Antichi Poderi
Cascina Frati Vecchi
Frazione Madonna di Como 15 Tel./
Fax 28 69 86

La empresa familiar Angelo Boffa Antichi Poderi está situada entre suaves colinas y exuberantes viñedos en Madonna di Como, un pequeño pueblo a las afueras de Alba. Lo más destacado de la oferta es un Barolo etéreo, que con su cuerpo robusto y su elegancia resulta muy apropiado como vino para meditar.



Cascina Casanova
Frazione Madonna di Como 48
Tel./Fax 3 71 16
12 ha., 960 hl./año

“Estoy convencido de que los buenos vinos se hacen en la viña, y de que la actividad del productor debe concentrarse en las labores de la cepa, mientras que el trabajo de la bodega debe mantenerse en un segundo plano y mimar y acompañar al vino”. Esta es la filosofía de Massimo Perna, que dirige la casa Cascina Casanova, fundada en 1966. Además de las 11 hectáreas en la zona de Alba, la bodega posee una hectárea de Nebbiolo en La Morra, que proporciona 50 hl anuales de Barolo.

Alba es un excelente punto de partida para largas excursiones enológicas. Para los viajeros tranquilos que se quieran concentrar en el entorno más cercano de Alba y deseen comparar entre los diferentes productores locales, hemos reunido 12 bodegas recomendables. Todas ellas están encantadas de recibir a los

Ceretto
Località San Cassiano 34
Tel. 28 25 82, Fax 28 23 83
30 ha., 204.000 bot./año

En la segunda mitad de los años treinta, Riccardo Ceretto fundó en Alba la casa de comercio de vinos Ceretto, el germen del actual negocio. En los años sesenta, Bruno y Marcello Ceretto se hicieron cargo



definitivamente de los destinos de la empresa, comenzaron a adquirir viñedos seleccionados y se ganaron una reputación a toda prueba. Ceretto, junto con Gaja, es hoy un símbolo mundial de los vinos de calidad de la región de Langhe.

Luigi Drocco
Azienda Agricola Luigi Drocco,
Strada Sottoripa 90, Tel./Fax 3 37 23
8 ha., 500 hl., 50.000 bot./año

Esta bodega en auge fue fundada en 1978 por Luigi Drocco y su mujer, y produce los clásicos piemonteses Dolcetto, Barbera y Nebbiolo d'Alba. En los últimos años se han añadido las variedades Arneis y Chardonnay. Los enólogos Dr. Monchiero y Dr. Negro se ocupan de mantener una calidad constante. La bodega se encuentra en la periferia del municipio de Alba y posee una cómoda sala de degustación.



Gigi Rosso
Strada Alba-Barolo 20
12060 Castiglione Falletto
Tel. 26 23 69, Fax 26 22 24
30 ha., 250.000 bot./año

Esta es una empresa familiar de tipo clásico: Gigi Rosso es el propietario, y los dos hijos Claudio y Maurizio, respectivamente, responsables de la técnica enológica y el marketing, mientras que la nuera, Mia, se encarga de las relaciones públicas. Para la vinificación se emplean uvas de cinco pagos distintos. La gama de productos también incluye una excelente grappa de Nebbiolo.



Luigi Penna & Figli
Frazione San Rocco Seno d'Elvio 96
Tel./Fax 28 69 48
110.000 bot./año

Merece la pena una excursión hasta las bodegas Luigi Penna & Figli ya sólo por el maravilloso paisaje que rodea la aldea de San Rocco Seno d'Elvio. La casa fue fundada por Luigi Penna, conocido como Vigiotto, nacido en 1915. Empezó a producir vinos después de la guerra y comenzó surtiendo a sus amigos, que se mostraron entusiasmados. Desde entonces, los hijos Giovanni y Guido se han hecho cargo de la dirección. Según Vigiotto, “un buen vino nos narra las historias más her-

Armando Piazza
Frazione San Rocco Seno d'Elvio,
Tel. 3 56 89, Fax 44 07 03
60 ha.

Este es otro vinatero que ha nacido en San Rocco Seno d'Elvio, la zona de origen del Barbaresco. Aquí, Armando Piazza heredó, aprendió y puso en práctica las virtudes de sus antepasados: coherencia, visión a largo plazo, tesón e ingenio humorístico. Como ocurre a menudo en Italia, su pasión por el vino contagió a toda la familia. Resulta especialmente notable el magnífico Barbaresco Sori Fratin. En la casa Piazza se otorga una enorme importancia al servicio al cliente.



Plo Cesare
Via C. Balbo 6, Alba
Tel. 44 03 86, Fax 36 36 80
30 ha., 2500 hl., 300.000 bot./año

La casa de la familia Boffa alberga una bodega modernísima bajo bóvedas antiguas, y con su patio lleno de sabor constituye una de las atracciones turísticas de la ciudad.



Fratelli Rivetti
Località Rivoli 27
Tel. 3 41 81, Fax 3 52 87
18 ha., 50.000 bot./año

Cuando, viniendo desde Alba, se dirige uno por la cresta de la montaña hacia Bossolasco, al cabo de unas pocas curvas se divisan los viñedos de Cheirello. Dos enormes álamos señalan la entrada a las bodegas, ofreciendo un curioso contraste con el mar de viñas que se divisa. Existen dos cosas muy importantes y prioritarias para los hermanos Giuseppe y Luigi Rivetti: el cultivo ecológico y el empleo de variedades autóctonas como Arneis o Freisa.



Tenuta Langasco
Frazione Madonna Como 10
Tel./Fax 28 69 72
23 ha., 400 hl., 30.000 bot./año

Hace tres generaciones que la familia Sacco se dedica a la viticultura. La finca de Langasco fue adquirida en 1980. La gama de productos abarca las variedades Barbera, Dolcetto, Arneis, Favorita, Chardonnay y Moscato d'Asti. Es una empresa familiar. Valerio Sacco, el padre, se ocupa del laboreo de los viñedos, mientras que su hijo Claudio se encarga del trabajo en bodega y de los aspectos empresariales. La hospitalidad es un

Fratelli Rivetti
Località Rivoli 27
Tel. 3 41 81, Fax 3 52 87
18 ha., 50.000 bot./año

Cuando, viniendo desde Alba, se dirige uno por la cresta de la montaña hacia Bossolasco, al cabo de unas pocas curvas se divisan los viñedos de Cheirello. Dos enormes álamos señalan la entrada a las bodegas, ofreciendo un curioso contraste con el mar de viñas que se divisa. Existen dos cosas muy importantes y prioritarias para los hermanos Giuseppe y Luigi Rivetti: el cultivo ecológico y el empleo de variedades autóctonas como Arneis o Freisa.



Prunotto
Regione San Cassiano 4/G
Tel. 28 00 17, Fax 28 11 67

En 1961, Prunotto escribió una página de la historia del vino en Piemonte al desarrollar y embotellar Barolo procedente de fincas delimitadas. Desde entonces no ha cambiado nada en la filosofía empresarial, que después de la adquisición por Antinori sigue centrada estrictamente en la calidad. Los Barolo Cannubi y Bussia son sin duda los grandes clásicos de la casa; además, en el terreno de los tintos “menores”, el Prunotto se considera un



GASTRONOMÍA Y HOTELES

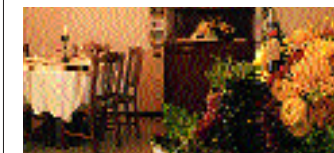
PARA COMER BIEN

Caffè Calissano
Tel. 44 21 01
Justo al lado de la catedral se



encuentra el “Calissano”, un maravilloso café abierto a finales del siglo pasado.

Osteria Vento di Langa
Tel. 29 32 82



Un local pintoresco en el centro histórico de la ciudad. Aquí se practica la cocina piemontesa tradicional con un toque de suavidad.



Ristorante Il Vicoletto
Via Bertero 6, Tel. 36 31 96
Un local que destila una agradable mezcla de sencillez campesina y discreción burguesa. Una cocina elaborada y creativa que, sin embargo, no ha olvidado sus raíces.

ENOTECAS



Emporio-Enoteca Giordano
Piazza Savona 6
Tel. (CH): 031 301 64 63,
Tel. (D) 02157 13 24 82,
Fax 23 93 03
Los diez escaparates de la Enoteca Giordano proporcionan una visión del mundo del vino y la gastronomía del Piemonte. La enoteca es una especie de muestrario de Giordano, la principal empresa italiana en el sector de la venta por catálogo de vinos y comestibles.



Enoteca Carosso
Via Vittorio Emanuele 23
Tel. 44 06 00

La enoteca de la familia Carosso en la Via Vittorio Emanuele es, al mismo tiempo, una tienda de dulces, y existe desde principios



de siglo.

Enoteca dei Castelli
Corso Torino 14/1,
Tel./Fax 3 35 11
La Enoteca dei Castelli se encuentra en el pasaje comercial del hotel I Castelli. Ofrece una selección de vinos de Langhe y Roero, y también de otras zonas de Italia y del extranjero.

HOTELES



Alba se encuentra a poca distancia de la A6 y la A21, a 150 km. de Milán y 65 km. de Turín. N° de habitantes: 30.000. Altura sobre el nivel del mar: 172 m. Código postal: I-12051. Prefijo para llamadas desde Italia: 0173. Prefijo para llamadas desde el extranjero: 00 39 173

Alba es el centro de una zona de influencia de aproximadamente 100.000 habitantes. Esto hace que la ciudad deba resolver innumerables problemas administrativos de carácter regional, que superan las competencias habituales de una Administración municipal. En los últimos años han surgido muchas voces que piden la secesión de Alba de la provincia de Cuneo, con objeto de dar a la ciudad un mayor margen de maniobra para desarrollar sus propios conceptos.

LOS VINOS

La región vinícola de Alba cuenta con 7 vinos de denominación de origen controlada (DOC) y denominación de origen controlada garantizada (DOCG). La reputación de la región creció al convertirse el Barbaresco y el Barolo en los tintos más famosos de Italia y recibir la calificación de DOCG. Muchos de los habitantes de Alba mantienen una relación más bien respetuosa con estos dos vinos, y se sienten más a gusto con el afrutado Dolcetto o el ligero Nebbiolo d’Alba. No obstante, la modernización de las técnicas enológicas han hecho que el Barolo y el Barbaresco presenten una tanicidad menos intensa: los más ortodoxos dirían incluso que han perdido su carácter. En cualquier caso, el Nebbiolo d’Alba y el Roero DOC siguen siendo unos vinos de uva Nebbiolo más asequibles para los no iniciados. El Barbera -procedente de la uva del mismo nombre, de gran producción- es más bien ácido. La superficie de viñedos de Alba dedicada

a vinos tintos se distribuye casi a partes iguales entre las variedades Nebbiolo, Barbera y la cada vez más apreciada Dolcetto.

Una parte del Moscato d’Asti y del Asti Spumante procede del territorio de Alba, sobre todo del sureste de Langhe, entre Barbaresco y Santo Stefano Belbo. En ambos casos se trata de espumosos ligeramente dulces, de bajo contenido en alcohol, cuyo inmenso éxito comercial ha disminuido algo en los últimos años.

LOS ALREDEDORES

Diano d’Alba, situado a algunos kilómetros al sur de Alba, sirvió como sede del gobierno local de la ciudad en épocas de emergencia. El pueblo ofrece una espectacular situación panorámica. La vecina localidad de Grinzane Cavour se llamaba simplemente Grinzane antes de que se le añadiera el nombre del famoso estadista italiano, que fue alcalde del pueblo de 1832 a 1849. El palacio del siglo XIII alberga la Orden de los Caballeros de la Trufa y los Vinos de Alba. Montelupo es una aldea pintoresca con excelentes vistas de Alba y de la región vinícola que rodea Barolo. Rodello tiene un clima

especialmente suave; el 70% de la población trabaja en Alba, lo que le da un cierto carácter de ciudad-dormitorio. Resulta recomendable dar un paseo prolongado por las enrevesadas callejuelas hasta el palacio de Sinio. Los habitantes de Sinio tienen fama de aficionados a la fiesta, y su carnaval es uno de los más elaborados de toda la región. Los amigos del teatro se verán atraídos por el teatro comunal, aunque las obras en dialecto resultan muy difíciles de entender.

AGENDA DE ALBA

Todos los sábados por la mañana
Mercado en el casco viejo

En la semana siguiente a
Semana Santa
Vinum, la feria del vino. Presentación de los nuevos vinos que salen al mercado.

Primer domingo de Octubre
Palio degli asini y Giostra delle cento torri. La carrera de asnos, con la que los habitantes de Alba se burlan de sus competidores de Asti, se celebra después de un impresionante desfile histórico que



Lo que en el plano parece un octágono irregular es la zona romana de la ciudad vieja de Alba.

conmemora a los que regresaron de la batalla contra Asti.

Segunda y tercera semanas de Octubre

La Fiera Internazionale del Tartufo (feria internacional de la trufa) es el gran acontecimiento de Alba. Además del mercado de trufas propiamente dicho se organizan degustaciones. La cultura y la diversión están aseguradas. Todos los sábados por la mañana desde mediados de Septiembre hasta finales de año hay mercado de trufas en la Via Vittorio Emanuele 19.

CONSORCIO DE TURISMO

El consorcio de turismo Langhe-Monferrato-Roero agrupa algunas de las mejores pensiones, hoteles, restaurantes y establecimientos de turismo rural, así como cafés históricos, pastelerías y otros comercios de alimentación que ofrecen productos típicos del Piamonte.

La Oficina de Información en la Piazza Medford efectúa reservas y aconseja a los visitantes de Alba. También ofrece excelentes visitas guiadas y apoyo para organizar congresos.

Comer y beber
Novello; Bollito misto (carne mixta hecha a la manera del Piamonte), Fritto misto (fritura)

Para terminar
Fiesta de San Silvestre 1998/99

Oficinas de turismo:

Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero
Piazza Medford 3
12051 Alba
Tel. 36 15 38, Fax 44 05 96

Ente Turismo Alba Brà
Langhe e Roero

PIONEROS AL PIE DE LOS ANDES



Existen pioneros de la vinicultura en muchas regiones. Pero son escasos los que tienen prestigio mundial por haber impreso su sello en países enteros, o incluso en varias zonas del mundo. Miguel Torres es uno de los pocos que figuran en esa lista de honor.



Miguel A. Torres, de 54 años, jefe de una de las más conocidas empresas vinícolas españolas -es ya la quinta generación- no parece en absoluto un típico revolucionario. Este hombre delgado, no demasiado alto, con gafas, de carácter reservado y tranquilo, parece más bien un profesor de universidad. Sin embargo, la casa Torres ha introducido innovaciones revolucionarias bajo su dirección. Poco después

de regresar en 1962 de Montpellier, donde estudió la carrera, comenzó a plantar Cabernet sauvignon y Cabernet franc en el Penedés. Su primer “Mas la Plana”, del 70, despertó gran interés internacional en 1979 cuando recibió la distinción como mejor vino, en competencia con todos los grandes burdeos. Aquel mismo año, Torres fundó una bodega en Chile.

Torres ha marcado el desarrollo del Penedés. Sus vinos mostraron al mundo enológico europeo y americano el potencial de España en las variedades internacionales, y en vinos modernos de variedades españolas. Todo aquello en un momento en que la Rioja todavía producía vinos con absoluta fidelidad a la tradición, la Ribera del Duero aún no existía como denominación de origen y el Priorato era apenas una pequeña y adormecida región montañosa. Los vinos de Torres fueron un ejemplo para muchos bodegueros españoles jóvenes.

Pero estos catalanes también son pioneros en Chile. Los viñedos de Miguel Torres Chile -inicialmente 102 hectáreas, hoy 250- han contribuido decisivamente a despertar a los vinos chilenos de su sueño. Hasta hace 15 años, Chile era prácticamente desconocido internacionalmente como país productor de vino. Hoy, los vinos chilenos conquistan importantes mercados de exportación en todo el planeta. El inicio de esta evolución se debe a Miguel Torres.

VOLVAMOS LA VISTA ATRÁS

Hace más de 400 años, los conquistadores españoles llevaron a Chile las primeras cepas. Poco después de la destrucción del imperio inca, alrededor de 1540, los colonos plantaron los primeros viñedos, en la mayoría de los casos con la variedad País, una uva sencilla que todavía ocupa grandes superficies. Aproximadamente a partir de 1850, tras la independencia de Chile, comenzó la era de las variedades francesas y del estilo de vino francés. En 1900, los viñedos chilenos ocupaban 40.000 hectáreas, que en 1938 ya eran 102.000. Entonces se detuvo el crecimiento, sobre todo debido a una ley sobre el alcohol que prohibía nuevas plantaciones. Cuando en los años setenta se derogaron las restricciones, la viticultura chilena se sumergió en una gran crisis, al aumentar la producción al mismo tiempo que se reducía el consumo interno (antes 50 litros per cápita, hoy 11 litros), y sin que apenas se exportase vino. Después de grandes cosechas en 1982 y 1983, el inmenso exceso de oferta llevó a la industria vinícola al borde de la ruina.

Miguel Torres Chile había sido fundada poco antes. La bodega se había

dotado de una tecnología que en Chile resultaba revolucionaria: depósitos de acero que permitían la fermentación en frío. Por primera vez, los bodegueros chilenos comprobaron lo frescos y afrutados que eran los vinos obtenidos por ese procedimiento. Además, Torres sólo quería exportar. Eso era algo que hasta entonces no había intentado casi nadie. Las bodegas chilenas reconocieron la oportunidad que suponían esas dos novedades, y las grandes casas establecidas dieron un golpe de timón. Con un inmenso

esfuerzo, en menos de cinco años se llevó a casi todo el sector hasta los niveles internacionales más modernos. Las exportaciones se dispararon. La superficie de viñedos destinada a la producción de vino, que entre 1985 y 1994 se había reducido de 67.000 hectáreas a 53.000, ha vuelto a crecer hasta más de 56.000 en la actualidad.

Sólo quien conozca los vinos tradicionales de Chile -que todavía siguen dominando la oferta interna- puede apreciar en su justa medida la revolución desencadenada por Torres. Los vinos para el consumo nacional proceden en su mayoría de cosechas de hasta 25.000 kilos por hectárea, a menudo de variedades antiguas consideradas de menor calidad. Su desarrollo es más bien oxidativo y viejo. En Chile, incluso los blancos se beben a menudo tres años después de la cosecha. Todavía a principios de la década de 1990, los vinos modernos sólo se destinaban a la exportación. El cambio de gustos puede notarse en que, actualmente, más de una tercera parte de todos los vinos de Torres se bebe en el propio país.

¿Por qué marchó Torres a Chile? En España, el negocio había crecido en los años 60 y 70 desde unas 250.000 botellas hasta varios millones. Se buscaban nuevos horizontes, sobre todo al otro lado del Atlántico. ¿Dónde debía invertirse, en Norteamérica o en Sudamérica? Miguel se inclinaba por el sur, mientras su hermana Marimar favorecía California. Primero se hizo la voluntad de Miguel, pero dos años después se adquirió el viñedo californiano que ahora dirige Marimar.

Los puntos a favor de Chile eran su buena situación climática y las ventajas de costes, decisivas para el mercado internacional. El clima y los suelos en la zona vinícola, de más de 500 km de longitud, corresponden aproximadamente, según las zonas, a la situación que existe entre el sur de España y Borgoña, aunque con un clima muy previsible. La irrigación se realiza con el agua rica en minerales procedente del deshielo de los Andes, porque las precipitaciones de 350 a 800 mm anuales se producen casi exclusivamente durante el invierno. El gran valle central está marcado por tierras de aluvión, con sedimentos y guijarros arrastrados hasta el valle por los ríos andinos a lo largo de milenios. Los suelos de grava permiten cultivar un Cabernet-Sauvignon similar al del Medoc, mientras que algunas fincas aisladas con composición de tobas en Rapel y Maule proporcionan vinos elegantes y afiligranados.

Los vinos situados al sur de Curicó también tienen una estructura interesante. Hace 300 años, una erupción del cercano volcán Descabezado Grande aportó rocas volcánicas al terreno. Torres compró tierras en esta zona, “no necesariamente tras largos estudios”, como reconoce Miguel. “Simplemente,



se subastaba un terreno a buen precio, y lo adquirimos”. Hoy se alegra de su elección, porque estas tierras algo más frescas con suelos volcánicos proporcionan vinos delicados y afiligranados procedentes de unas uvas muy bien maduras. Todas las nuevas inversiones se han realizado cerca de la primera finca. Sin embargo, los suelos de los nuevos viñedos tienden a ser más pobres y pedregosos. En marzo de este año, Torres compró 100 hectáreas de nuevas tierras de ese tipo.

Al igual que en España, Torres también ha sido aquí un pionero con las variedades. Su finísimo “Don Miguel” se elabora con un 70% de Gewürztraminer y un 30% de Riesling, dos variedades nada frecuentes en Chile. En los nuevos terrenos se plantarán, además de nuevas cepas de Cabernet-Sauvignon, otras de Garnacha, de la antigua variedad catalana Garrut, de Monastrell y de Tempranillo.

Las variedades más utilizadas en los vinos chilenos de exportación son hoy en día Cabernet-Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Torres Chile también posee superficies menores con Pinot Noir, Malbec, Syrah, Gewürztraminer y Riesling. La determinación precisa de las variedades se hizo importante en Chile cuando la producción se orientó hacia el mercado internacional. En muchos viñedos antiguos sigue cultivándose la mezcla habitual en el pasado, cuya composición exacta a menudo ni siquiera se conoce. En Torres no existe ese problema, ya que los viñedos contienen siempre una única variedad.

La técnica de vinificación se ha ido adaptando constantemente a los niveles internacionales, y se han creado todas las condiciones para procesar del modo más idóneo la producción, desde la vendimia en cajas de 20 kg, la recepción de la uva, la fermentación y el envejecimiento hasta el embotellado. Los brillantes depósitos de acero cromado, las prensas de última tecnología, las 2.000 barricas, la bodega de envejecimiento refrigerada y los numerosos depósitos pequeños para la preparación de vinos especiales han experimentado ya varias modernizaciones.

Torres Chile también ha revolucionado el estilo del vino. Lo que él comenzó se ha convertido en la característica habitual de los vinos chilenos para exportación. El afrutado Cabernet Sauvignon del 97 procedente de uvas claramente maduras, que puede beberse joven, es una prueba de la tendencia a dejar madurar las uvas para los tintos chilenos más que hace unos años. El jugoso y fresco Sauvignon Blanc “Santa Digna”, con su delicado aroma de uvas crespas y ligera nota mineral, es casi todos los años uno de los Sauvignons mejores y más modernos del país. Se elabora con un 70% de clones europeos de Sauvignon, algo poco frecuente en un país que produce la mayor parte de sus Sauvignon blanc a partir de la variedad Sauvignonasse, menos aromática.

Cuando visitamos la bodega, en marzo de 1998, resultó fácil encontrarla. Está anunciada por un gran cartel situado junto a la carretera Panamericana, al



Vista general de los viñedos de Viña Miguel Torres en Curicó.



Arriba, Miguel A. Torres, entre las vides de Cabernet sauvignon en el fundo Maquehua. Abajo, Angel Germade, Gerente.



sur de Curicó. El cartel anuncia “Visitas, Degustaciones”. Unos días más tarde estaba previsto inaugurar un nuevo edificio de recepción para los visitantes, con proyección de vídeos, degustación y venta directa. En un futuro próximo se abrirá también un restaurante. En Chile no es habitual esa forma de recibir a los visitantes: son pocas las bodegas que practican los métodos modernos de atención al cliente.

Los vinos chilenos están más solicitados que nunca. Las cifras de la exportación presentan desde hace años tasas de crecimiento de dos cifras (1996: 184 millones de litros, + 43%). En EE UU, Chile ha pasado a ocupar en pocos años el tercer lugar en la importación de vino, después de Francia e Italia. La calidad y el éxito despiertan cada vez más la atención de los colegas de otros países y atraen a más inversores a Chile.

Miguel A. Torres cree que Chile todavía puede llegar más lejos. Según él, el país andino tiene muy buena imagen en cuanto a vinos de buena relación calidad-precio. “Pero en cuanto se supera un determinado nivel de precios, el mercado se estrecha mucho”, afirma al referirse a la situación actual. Sin embargo, Chile puede producir vinos de primera categoría mundial, como ya demuestran algunos ejemplos. Uno de ellos es el Cabernet sauvignon “Manso de Velasco”, procedente de viñas de casi 100 años, que ha ido mejorando constantemente.

Texto: Jürgen Mathäus

Fotos: Heinz Hebeisen

Miguel Torres Chile

★★

1997 Sauvignon Blanc
Santa Digna

Aroma exótico y fresco, a uvas crespas y lichis, ligeramente mineral; un vino de verano, fresco y muy transparente, con final de pimienta.

★★

1997 Chardonnay Santa Digna

Fermentado en roble al 80%, envejecido seis meses en barrica con la levadura. Un Chardonnay bastante pesado (14% vol.) procedente de uvas muy maduras; aroma afrutado, con recuerdos de pera y compota de melón; toda su fuerza está en su cuerpo pleno y redondo; un vino armónico, bastante prolongado.

★

1997 Don Miguel

70% Gewürztraminer, 30 % Riesling. Vino aromático muy fresco, que con sus notas maduras de melocotón y nuez moscada recuerda a un Riesling renano antiguo; es perceptible un fino dulzor (8 gramos), aunque el final es bastante chispeante.

★

1997 Cabernet-Sauvignon
Santa Digna

En su estilo redondo, suave y afrutado, es un Cabernet chileno muy típico; aroma de frutos rojos ligeramente cocidos, carnoso y maduro; estructura sencilla; muy redondo y armonioso; taninos suaves.

★★★

1995 Cabernet-Sauvignon
Manso de Velasco

Cepas de casi 100 años, y 18 meses de envejecimiento en barrica.



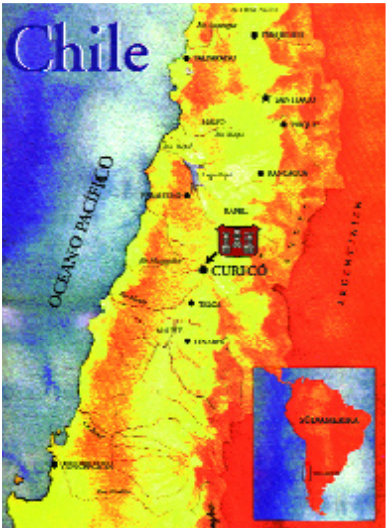
muchos viñedos antiguos sigue cultivándose la mezcla habitual en el pasado, cuya composición exacta a menudo ni siquiera se conoce. En Torres no existe ese problema, ya que los viñedos contienen siempre una única variedad.

La técnica de vinificación se ha ido adaptando constantemente a los niveles internacionales, y se han creado todas las condiciones para procesar del modo más idóneo la producción, desde la vendimia en cajas de 20 kg, la recepción de la uva, la fermentación y el envejecimiento hasta el embotellado. Los brillantes depósitos de acero cromado, las prensas de última tecnología, las 2.000 barricas, la bodega de envejecimiento refrigerada y los numerosos depósitos pequeños para la preparación de vinos especiales han experimentado ya varias modernizaciones.

Torres Chile también ha revolucionado el estilo del vino. Lo que él comenzó se ha convertido en la característica habitual de los vinos chilenos para exportación. El afrutado Cabernet Sauvignon del 97 procedente de uvas claramente maduras, que puede beberse joven, es una prueba de la tendencia a dejar madurar las uvas para los tintos chilenos más que hace unos años. El jugoso y fresco Sauvignon Blanc “Santa Digna”, con su delicado aroma de uvas crespas y ligera nota mineral, es casi todos los años uno de los Sauvignons mejores y más modernos del país. Se elabora con un 70% de clones europeos de Sauvignon, algo poco frecuente en un país que produce la mayor parte de sus Sauvignon blanc a partir de la variedad Sauvignonasse, menos aromática.

Cuando visitamos la bodega, en marzo de 1998, resultó fácil encontrarla. Está anunciada por un gran cartel situado junto a la carretera Panamericana, al sur de Curicó. El cartel anuncia “Visitas, Degustaciones”. Unos días más tarde estaba previsto inaugurar un nuevo edificio de recepción para los visitantes, con proyección de vídeos, degustación y venta directa. En un futuro próximo se abrirá también un restaurante. En Chile no es habitual esa forma de recibir a los visitantes: son pocas las bodegas que practican los métodos modernos de atención al cliente.

Los vinos chilenos están más solicitados que nunca. Las cifras de la exportación presentan desde hace años tasas de crecimiento de dos cifras (1996: 184 millones de litros, + 43%). En EE UU, Chile ha pasado a ocupar en pocos años el tercer lugar en la importación de vino, después de Francia e Italia. La calidad y el éxito despiertan cada vez más la atención de los colegas de otros países y



atraen a más inversores a Chile.

Miguel A. Torres cree que Chile todavía puede llegar más lejos. Según él, el país andino tiene muy buena imagen en cuanto a vinos de buena relación calidad-precio. “Pero en cuanto se supera un determinado nivel de precios, el mercado se estrecha mucho”, afirma al referirse a la situación actual. Sin embargo, Chile puede producir vinos de primera categoría mundial, como ya demuestran algunos ejemplos. Uno de ellos es el Cabernet sauvignon “Manso de Velasco”, procedente de viñas de casi 100 años, que ha ido mejorando constantemente.

Texto: Jürgen Mathias

Fotos: Heinz Hebeisen

Miguel Torres Chile

★★

1997 Sauvignon Blanc
Santa Digna

Aroma exótico y fresco, a uvas crespas y lichis, ligeramente mineral; un vino de verano, fresco y muy transparente, con final de pimienta.

★★

1997 Chardonnay Santa Digna

Fermentado en roble al 80%, envejecido seis meses en barrica con la levadura. Un Chardonnay bastante pesado (14% vol.) procedente de uvas muy maduras; aroma afrutado, con recuerdos de pera y compota de melón; toda su fuerza está en su cuerpo pleno y redondo; un vino armónico, bastante prolongado.

★

1997 Don Miguel

70% Gewürztraminer, 30 % Riesling. Vino aromático muy fresco, que con sus notas maduras de melocotón y nuez moscada recuerda a un Riesling renano antiguo; es perceptible un fino dulzor (8 gramos), aunque el final es bastante chispeante.

★

1997 Cabernet-Sauvignon
Santa Digna

En su estilo redondo, suave y afrutado, es un Cabernet chileno muy típico; aroma de frutos rojos ligeramente cocidos, carnosos y maduro; estructura sencilla; muy redondo y armonioso; taninos suaves.

★★★

1995 Cabernet-Sauvignon
Manso de Velasco

Cepas de casi 100 años, y 18 meses de envejecimiento en barrica. Aroma cálido con ligeras notas de

Guía Vinum

La llave de la buena compra

Madera de salvación

llanos e incluso manchegos de las tierras altas albaceteñas.

Costa Oeste USA

Parece un lugar muy lejano para los europeos, a menudo concentrados en exceso en su propio ombligo enológico. La Costa Oeste americana, a pesar de que lleva más de veinte años enseñando sus buenas maneras, sigue siendo una desconocida entre nosotros. Produce vinos, sin embargo, que aquí a

nadie deja indiferente: se les odia o se les ama, sin término medio. La Syrah y la Cabernet sauvignon, perfectamente aclimatadas en aquellos terruños, hablan con otro acento, con personalidad propia, del sueño europeo de estos conquistadores modernos del Oeste. Nuestro equipo de cata probó en Zurich cerca de 90 de ellos

Burdeos Primeur '97

Y en Burdeos se ha repetido el rito, un año más, de la cata de



Labores de control de la fermentación en barrica del Loriñón'97 en la riojana Bodegas Bretón.

La valoración de VINUM			
Estrellas por la calidad		Monedas por el precio	
Para adquirir los vinos que aparecen en la guía reseñamos al final del comentario el teléfono de la bodega, si se trata de un vino español; para extranjeros, puede dirigirse a las distribuidoras que operan en España: Champagne y Gastronomía (91) 593 07 62 Primeras Marcas (91) 656 36 02 Varma (91) 661 82 10 G H A (986) 29 69 19 Vinier (93) 574 17 28 Antoni Pont (93) 303 30 00			Más estrellas que monedas: El precio del vino está más que justificado.
			Tantas estrellas como monedas: El precio del vino está justificado.
			Menos estrellas que monedas: El precio del vino resulta caro, muy caro o incluso inaceptable.
			Código de colores
			★ Tinto
			★ Blanco
			★ Rosado
			★ Generoso



Un año caprichoso

Primera cata de la última cosecha de Burdeos. Comerciantes y periodistas del mundo entero han juzgado la calidad de unos vinos que aún dormirán en bodega de roble hasta mediados de 1999, pero que se venderán en las próximas semanas “en primeur”, es decir, por suscripción, un sistema de ventas único también para el vino. También este año, los propietarios de las fincas lo han intentado todo para vender su producto lo más caro posible. Informes previos, hábilmente dirigidos, ya aclamaron al 97 como el año de la maduración más temprana del siglo cuando aún no había una sola uva en la cepa.

**Rolf Bichsel, Director Internacional
Bartolomé Sánchez, Vinum España**

La última cosecha de Burdeos se presenta asombrosamente suave, robusta, jugosa y exquisita, convirtiendo la cata “en Primeur”, por una vez, en un placer para el paladar. Algunos Crus consiguen notas tan frutales y alegres que uno desearía bebérselos en este estadio juvenil, sin esperar a que la elaboración en bodega los vuelva áridos y secos. Una cosa sí es segura: en el contexto de un año de precio/disfrute como lo fueron por ejemplo los años 1992, 1993 y 1994, toda la crítica enológica reunida lo habría celebrado y habría animado a sus seguidores a comprar. Pero considerando el hipotermico barómetro del precio, de momento sólo se puede recomendar esperar.

Ya al principio de la campaña del Primeur, los creadores de opinión en Burdeos hablaban, con expresión de consternación, de la

gran demanda en el Este y el Oeste, y de la consiguiente necesidad pura y simple de aumentar los precios. La prensa y el comercio cerraron filas frente a nuevos aumentos de precio, lo que parece haber amortiguado momentáneamente tales veleidades. Las últimas tendencias se orientan hacia un descenso

simbólico o bien hacia la estabilidad. Estabilidad en el actual elevado nivel de precios, claro está.

Los que mejor conocen la calidad real de la última cosecha son aquellos que la han vinificado. Hoy por hoy, ya sólo hablan del mejor año del siglo los que se quieren poner en ridículo definitivamente. Las últimas declaraciones hablan de un año difícil, del año de los buenos vinicultores atentos, de un año de los “vins du plaisir”, los vinos para el placer, especialmente adecuados para la hostelería,

para el rápido placer de beber. Y pretenden que los amantes del vino paguen un dinero que han ganado con el sudor de su frente por algo así, pretenden que acepten precios más elevados de lo que invirtieron por años mucho mejores.

Aunque una Denominación de Origen sí

tendría motivos para elevar sus precios, la de Sauternes-Barsac, un Eldorado de los vinos dulces nobles. Pues desde 1988, la prensa mundial no había catado vinos dulces tan magníficos como este año. Y no es extraño: las condiciones climáticas parecían hechas a medida para los “vins liquoreux”.

A propósito de clima: la cosecha del 97 aporta una prueba contundente de que maduración temprana no necesariamente es sinónimo de calidad superior. Porque después de un brote temprano y un primer período de sequía, desde Febrero hasta Abril, el tiempo lluvioso de principios del verano impidió una floración regular. Ésta se extendió a lo largo de unas 5 semanas, lo nunca visto en la Gironde. El verano estuvo marcado por las lluvias y el calor tropical. Pero con el estío no llegó el tradicional parón de la vegetación que favorece la maduración de la uva: en lugar de concentrarse en sus frutos, las cepas se dedicaron a producir alegremente un exuberante follaje. Pero más tarde, la vendimia pudo realizarse bajo condiciones meteorológicas inmejorables. Se prolongó durante cuatro o cinco semanas, con un tiempo magnífico. Sin embargo, las diferencias entre finca y finca, parcela y parcela, cepa y cepa y, algunas veces, incluso entre uva y uva, han sido considerables. De poco han valido, por esta vez, las reglas tradicionales. Las peores parcelas han producido, en ocasiones,

los mejores vinos; las cepas jóvenes, mejor que las viejas y ya el vecino, sin ir más lejos, ha obtenido resultados contrarios. Tomar la decisión adecuada para la fecha de la vendimia ha demostrado ser tan difícil como ganar en la lotería. La producción del año 1997 presenta unos vinos excesivamente madurados con un cuerpo extrañamente pálido, otros con una acidez verde y caprichosa y aromas de fruta verde, o bien vinos delgados y aguados. Una selección dirigida era obligación de todo vinicultor y, prácticamente en todas partes, el porcentaje de “Grand vin” en el total de la

vendimia es proporcionalmente menor que en 1996. El hecho de que los bodegueros de la Gironde hayan podido presentar, a pesar de todo, un resultado notable, dice mucho de su habilidad. El que quieran cobrarse ésta más cara que lo que ya duerme en las barricas, dice mucho de la salud que goza su autoestima... A continuación, veamos las impresiones de las

Premiers crus y sus perseguidores

Cheval blanc: No posee del todo la categoría de los últimos años, a pesar de los esfuerzos realizados por la calidad en la finca. Esto no deja de ser normal: como el Cabernet franc no demostró resultados óptimos en 1997, por una vez la proporción de Merlot es notablemente más alta.

Petrus: Como siempre, uno de los mejores Pomerol, lleno pero elegante, con taninos maduros y hermosas notas de fruta fresca y redonda.

Haut-Brion: Frecuentemente se le reprocha en esta fase temprana su carácter discretamente elegante. Y esto es más que injusto, pues precisamente esta elegancia y discreción garantizan un disfrute óptimo con el tiempo. Un vino muy hermoso.

Margaux: Lo dicho del Haut-Brion también puede decirse del Margaux. Paul Pontalier ha logrado un vino especialmente delicado y amable que, a pesar de ello, posee un excelente potencial de maduración.

Lafite: Una vez más el genial maridaje de raza y finura. Un valor seguro.

Latour: Muy bien equilibrado, sin rastro de sobreextracción, tanino crujiente; aunque no durará eternamente, dará alegría muchos años.

Mouton: Fiel a sí mismo, lleno y aterciopelado. Tanino redondo y maduro, la madera perfectamente dominada: un vino alegre.

Léoville las Cases: Una vez más, de una perfección francamente sensacional e inquietante.

Cos d'Estournel: Lleno, con tanino crujiente y maduro, mucha madera nueva; de una factura perfeccionista similar a la de Las Cases, pero sin su profundidad. Jean-Guillaume Prats sin duda le ha sacado lo mejor a este año: parece muy lógico que, al hacerlo, haya llegado hasta las fronteras de lo razonable.

distintas zonas:

Fronsac. Naturalmente volverán a dejarlos de lado, a estos vinos de la región marginal de Fronsac, o en el mejor de los casos los meterán en el mismo saco que sus vecinos Saint-Émilion y Pomerol. A quién iba a interesarle que este triángulo de colinas entre Dordogne e Isle haya disfrutado en 1997 de unas condiciones que han hecho posible unos vinos tan jugosos y llenos como se producían sólo en los muy grandes años. Lo que no hace más que equilibrar la injusticia

del desprecio con que los vinicultores de las comarcas más nobles habitualmente miran por encima del hombro a los bodegueros del Fronsadais. Pero en 1997, la mayoría de los Pomerol y un gran número de Saint-Émilion resultan pálidos y mediocres comparados con los soberbios Crus de la pequeña región lindera. Éxitos: Château Villars, Château Dalem, Château Moulin Haut-Laroque.

Saint-Émilion y Pomerol.

Precisamente de Pomerol han salido algunos vinos decepcionantemente pobres, verdes y angulosos, o bien robustos, pálidos y desprovistos de temperamento, que cualitativamente se sitúan en algún punto entre 1992 y 1993.

Saint-Émilion puede apuntarse algunos éxitos notables, pues ciertamente de las bodegas de las fincas menos conocidas salen algunos vinos interesantes. Enólogos de talento como François Thunevin Stefan de Neippberg, con sus Cuvées de campeonato (Valandreaud, la Mondotte) de elevado precio, elaborados en ediciones mínimas, han provocado un revuelo que obviamente tiene su parte buena: ha creado una succión que motiva a muchos vinicultores y los estimula a la máxima eficacia, no sólo en la bodega, sino sobre todo en el viñedo. A pesar del difícil año, por lo menos la calidad es notable.

Beauséjour-Bécot puede considerarse como una de las mejores compras de entre los vinos elegantes y equilibrados, Beauregard y Canon-la-Gaffelière representan estupendamente al grupo de los vinos llenos, creados a la manera moderna.

Pessac-Léognan y Margaux. Por una vez, la variedad de vino blanco Sauvignon ha sufrido más bajo las especiales condiciones climáticas que la Sémillon. Por tanto, los blancos Pessac-Léognan, en gran parte vinificados con Sauvignon, no poseen ni por mucho la raza y plenitud de los últimos años.

Burdeos Primeur 1997

Mondotte) de elevado precio, elaborados en ediciones mínimas, han provocado un revuelo que obviamente tiene su parte buena: ha creado una succión que motiva a muchos vinicultores y los estimula a la máxima eficacia, no sólo en la bodega, sino sobre todo en el viñedo. A pesar del difícil año, por lo menos la calidad es notable. Beauséjour-Bécot puede considerarse como una de las mejores compras de entre los vinos elegantes y equilibrados, Beaugard y Canon-la-Gaffelière representan estupendamente al grupo de los vinos llenos, creados a la manera moderna.

Pessac-Léognan y Margaux. Por una vez, la variedad de vino blanco Sauvignon ha sufrido más bajo las especiales condiciones climáticas que la Sémillon. Por tanto, los blancos Pessac-Léognan, en gran parte vinificados con Sauvignon, no poseen ni por mucho la raza y plenitud de los últimos años. En el peor de los casos se muestran verdes y caprichosos, en el mejor, son frutales y de calibre mediano -exceptuando uno o dos casos aislados.

Los tintos tienen poca acidez y son de plenitud mediana; considerados globalmente, resultan bastante clásicos y equilibrados, con un final en el peor de los casos también algo amargo, áspero y seco. La Denominación Margaux no ha podido repetir su hazaña del año pasado, y presenta unos vinos más bien deslucidos, aunque acordes consigo mismos, a veces incluso algo delgados y verdes. Alcanzaron buena calificación, entre otros, Domaine de Chevalier, Château Haut-Bailly y Château Palmer.

El resto del Médoc. Como todos los años, Saint-Julien ha producido algunos vinos muy hermosos. Por lo general, Lagrange, Léoville-Barton, Ducru-Beaucaillou y Gruaud-Larose recaudan muchos elogios. Pero este año ha sido Pauillac quien ha merecido la Rosa a la mejor comarca, no sólo con sus fiables Premiers crus como Lafitte o Latour, sino también con vinos como Lynch-Bages, Pontet-Canet y Grand-Puy-Lacoste. En Moulis brillaron como siempre Poujeaux y Chasse-Spleen. En lo que respecta al resto del Médoc, las catas de Crus bourgeois han aportado algunos hallazgos, también en el campo de esta categoría, que cada vez es más interesante, y aunque no ha habido vinos superiores, sí Relles a buen precio.

Sauternes: una categoría individual. Minicosechas,

pesos récord de mosto, condiciones estrictamente ideales para los vinos dulces nobles: la región Sauternes-Barsac, no precisamente mimada en los últimos años, por una vez ha sido totalmente recompensada por sus esfuerzos, necesarios para vinificar especialidades dulces nobles. Los mejores Crus no sólo poseen plenitud y un intenso abocado, sino también un frescor fuera de lo común: poseen, por así decirlo, la plenitud de los vinos del 89 y el 90 y el



Los países asiáticos son buenos demandantes de vinos en Primeur.

nervio de los magníficos del 88. Ahora por lo menos podrá igualar, o incluso superar, a los últimos años excepcionales 83 y 88. Rieussec, Lafaurie-Peyraguey y el magnífico Climens son de gran categoría, pero también son notables vinos como Caillou, Coutet, Nairac o bien Doisy-Daëne (y muchos otros). ¡La única inversión en vinos de Burdeos del 97 que seguro que merece la pena!

El dilema del precio justo. La situación es, cuando menos, confusa. El punto de partida se sitúa en la especulación con los precios de la cosecha del 96. Entonces, los Premier cru habían decidido de común acuerdo sacar sus vinos al mercado en una sola serie y al precio de entrada de 300 FF (sin Courtier ni márgenes comerciales, sin impuestos ni aranceles de exportación o aduana, etc.). Haut-Brion, que tradicionalmente es el primero en salir al mercado, fue la única finca que se atuvo a este acuerdo. Los demás, a raíz de la súbita demanda mundial, fraccionaron sus series y doblaron o triplicaron sus

precios... Dicen las malas lenguas en Burdeos que la cifra de las pérdidas ocasionadas a los responsables de Haut-Brion por esta moral tan deportiva ronda los 18 millones de FF. Naturalmente, este año nadie quiere sufrir la misma experiencia. En Haut-Brion dicen que no saben a qué precio saldrán, pero sí saben cuándo: los últimos. Prefieren esperar y confiar en que el vecino naufrague con su campaña. En Burdeos todos saben que un alza no dura eternamente. “Si entro en una tienda a comprar una corbata y resulta costar el doble de lo que pensaba gastarme, cambio de tienda,” dice, por ejemplo, Jean Gautreau de Sociando Mallet. Cara a la situación actual del mercado, ciertamente esto no es tan fácil, como bien sabe Jean Gautreau, propietario de finca y comerciante a la vez.

Porque el comercio de Burdeos no sólo ha llenado sus arcas gracias al alza, pudiendo ahora invertir en Primeur; todo comerciante sabe que si hoy no compra, mañana le darán con la puerta en las narices. Porque hay cola para acceder a su parte... Estamos en puertas de años que llevarán en sus etiquetas números trascendentales: 1999, 2000, 2001. Sea cual sea su calidad, estos años se venderán y se comprarán a precios exagerados, como recuerdo de un acontecimiento milenario. “Confesémonoslo: en lo que respecta a los precios, Burdeos siempre ha vivido en los extremos. Los precios suben enormemente y caen enormemente, y frecuentemente sin guardar relación con la calidad. En Burdeos no existe la estabilidad, sólo alzas y crisis. Quizá sencillamente tengamos que vivir reconociéndolo”, dice Paul Pontalier de Château Margaux. Así que, a pesar de ser de mediana calidad, los vinos de Burdeos actualmente no bajarán de precio. Y, en realidad, todos parecen estar de acuerdo en que no deben enca-recerse. Los unos opinan que unas subidas masivas desencadenarían una nueva crisis. Los otros objetan que una bajada tendría el mismo efecto, pues se perdería la confianza en Burdeos. La estabilidad está en boca de todos, pero debe ser sólo de boquilla. Por tanto, de momento sólo los dioses saben si va a cambiar la tendencia del barómetro y cuándo. Por consiguiente, quien quiera comprar vino “en Primeur” porque le gusta el Budeos, se ceñirá a los éxitos de precio/disfrute. Por el contrario, quien compre para revender deberá observar atentamente el mercado...



Selección blancos fermentados en madera

Ya existen en España un buen número de vinos blancos fermentados en madera, preferentemente de Allier, moda que poco a poco va extendiéndose por todas las zonas vitivinícolas. Ofrecemos aquí una selección de los mejores, con un predominio inevitable del Chardonnay.

Alella

★★★★●
Marqués de Alella 1996
Parxet S. A.



Sin duda uno de blancos fermentados en barrica que mejor muestran las características de una buena Chardonnay mediterránea. El color algo más subido que la mayoría. Complejo y potente en nariz, destaca la carga frutal y floral junto al excelente aporte de la madera. Armonioso, con gran estructura en boca, muy largo y graso. Retronasal perfumada y persistente. El triunfo de la materia prima.
Tel. 93.395 08 11

Costers del Segre

★★★★●
L' Olivera Chardonnay 1996
L'Olivera, S. C.

Las apariencias engañan en este vino de pálidos reflejos y delicado color amarillo. Comienza la potencia en nariz, frutoso, limpio y con una madera justa. En boca es sumamente equilibrado, fresco y vivo. Deja el paladar dominado por los aromas de la crianza.
Tel. 973. 33 02 76

★★★★●
Raimat Chardonnay
Gran Selección 1994
Finca Raimat S.A.

Brillante color amarillo verdoso, pálido y realmente atractivo. Un vino muy complejo en nariz, con notas de manzana, amielados, un recuerdo de mantequilla y humo. En boca es contundente, muy sabroso y glicérico. En retronasal resaltan los aromas de miel, tostados y de almendra cruda.

Un Chardonnay con carácter.
Tel. 973.72 40 00

La Rioja

★★★●●
Antea 1994
Unión Vitivinícola

Tiene todo el comportamiento de un tinto, aunque, claro está, sin la carga t nica. De color amarillo dorado. Complejo en nariz, resalta la sincronía fruta/madera. En boca está bien estructurado, es corpulento y seco, bastante acidulo, con untuosidad y potencia. Un vino ideal para comer.
Tel. 941. 454 00 00

★★★★●

Conde de Valdemar 1996
Martínez Bujanda S.A.

Poderoso, destaca su gran cuerpo y estructura de paladar. De atractivos colores amarillo verdosos, es uno de los más complejos en nariz. En boca, sabroso y con cuerpo pero muy elegante. La impecable retronasal destaca los aromas de una madera de gran calidad.
Tel. 941.12 21 88

★★★●

Faustino V
Faustino S.L.

Presenta un atractivo y brillante color amarillo pajizo, tonos verdosos. En nariz, resalta la frutositad y se inhibe la madera. Sabroso, muy vivo, con un paso de boca fresco y agradable.
Tel. 941. 12 21 00

★★★●●

Lander Reserva 1987
Bodegas Lan

Posee un color amarillo dorado de subidos reflejos oro y muy limpio. En nariz dominan los aromas de la madera, aunque sin agobios; además tiene una tenue reducción en botella. Untuoso y glicérico en boca, con la acidez adecuada para la crianza para la que ha sido creado.
Tel. 941.450 050

★★★●●

Lori n Barrica 1996
Bretón y Cía.

Es uno de los vinos elaborados con Viura que mejor expresan las virtudes de este varietal. De color amarillo pajizo p ldido. Muy fino en nariz, con los aromas de la variedad bien combinados con las notas especiadas. En boca, equilibrado, muy elegante y fresco. En conjunto ha ganado mucho respecto a hace unos meses.
941.21 22 25

★●●

Monopole 1995
C.V.N.E.

De atractivo color amarillo dorado con reflejos oro y limpio. Tiene un aroma intenso, característico de la variedad y del proceso de elaboración. Potente, con estructura firme

y de notable acidez que agranda el paso de boca. En vía retronasal, un incipiente buqu  de crianza hace que sus aromas sean más complejos.
Tel. 941.31 06 50

★★★●●

Muga 1996
Bodegas Muga

Amarillo pajizo, tonos verdosos y brillantes. En nariz tiene aromas de flor, manzana, cítricos y notas de humo. En boca es ligero, muy fresco y untuoso. deja un recuerdo meloso que se une al abumado final.
941. 31 04 98

Navarra

★★★★

Chardonnay
Castillo de Monjardín
Castillo de Monjardín

Se trata de un reserva con los años de crianza justos para transmitir la sensación de vino hecho. Es de color amarillo dorado con tonos verdosos, brillante. En nariz destaca el perfecto buqu  aromático. Es glicérico, con el paso de boca untuoso y potente,



muy largo en retronasales.
Tel. 948. 53 74 12

★★★★★●●●

Chardonnay Colección 125 1996
Julián Chivite

Su concepto es borgo n , sin embargo tiene la suficiente personalidad para no ubicarlo entre aquellos grandes blancos. Procede de uno de los majuelos más primorosos del extenso viñedo español. La alta gama aromática va desde la frutositad, (fruta carnosa, lichi o mango) a las bellas notas de humo y especias. Lo mejor está por llegar, aún no ha tenido tiempo de adquirir la complejidad que otorga la botella. Tiene toda la concentración y el cuerpo de sus hermanos anteriores, aunque parece más delicado y elegante. Puede ser el mejor Chivite blanco que se ha elaborado en esta casa.
Tel. 948. 81 00 00

★★★★●●

Chardonnay
Palacio de Muruzábal 1995
Palacio de Muruzábal

Casi desde su primer  nada, este vino se situó entre los mejores chardonnay españoles. El 95 es uno de los mejores años. Amarillo dorado con tonos verdosos, brillante. Tiene un complejo abanico de aromas, potente y limpio. En boca está bien estruc-

turado, es glicérico y muy largo, tiene un final muy fino y amargoso. En retronasales vuelven a salir los ricos aromas de nariz para gozo del catador.
Tel. 948. 34 42 79

Pened s

★★★★●●

Augustus Chardonnay 1996
Cellers Puig Roca

Un color amarillo dorado con tonos verdosos, complejo de aromas, fruta mantequilla, especias y un fondo abumado. Es sabroso, fresco y bien estructurado, Con un paso de boca untuoso, largo. El final es magnífico, con recuerdos amargos y suavemente perfumado.
93.66 69 10

★★★●●●

Colecció Chardonnay 1996
Albet i Noya

Es un chardonnay poco clásico de la zona. Tanto por su color amarillo p ldido y los finos toques alimonados, como por los elegantes aromas de manzana madura y notas de piel de cítrico o especiadas. Su estructura es notable, elegante, sin las notas pesadas que suelen tener los chardonnay mediterráneos.
Tel. 93.899 40 56

★★★★●●

Fransola 1996
Miguel Torres S.A.

Se encuentra en un buen momento aunque todavía no se acusa el proceso de reducción en botella, por lo que aún tiene que evolucionar. Muy p ldido, amarillo pajizo, a la nariz se muestra pleno de aromas varietales, primero las notas de fruta, (melón, mango) después un toque vegetal, (boj) y al fondo algo de especias (vainilla) Ligero en el paso de boca, cuenta con una buena base de sabores, que se apoya en la acidez para presentar un paladar fresco y vivo. Es el blanco más complejo del 96 de la larga familia Torres, (por ahora)
Tel. 93. 817 74 00

★★★★●●●●

Milmanda 1996
Miguel Torres S.A.

Este vino necesita un prudente período de botella antes de consumirse. A pesar de su impecable elaboración, está en estos momentos muy cerrado, tanto en aromas primarios, algo de manzana, un toque de hinojo, como de la barrica, tostados o especias. En boca es mucho más sabroso de lo que parecía, glicérico y largo. No cabe duda que mejorar  sensiblemente dentro de al menos un año.
Tel. 817 74 00

★●●

La Miranda d' Espiells 1994
Juv  & Camps

El dorado color recuerda a los tonos

clásicos de crianza. Los aromas también evolucionan hacia un complejo buqu ; humo, notas de flor y fruta



madura. En boca es untuoso, bastante vivo y con cuerpo. La sensación final es de frescor y cierta elegancia.
Tel. 93.891 10 00

★★★★●●

Jean León Chardonnay 1996
Jean León

Es extraordinario el color tan poco evolucionado que muestra este vino, parece de dos años. En nariz se muestra cerrado, aunque con menos reducción que el 92. Resalta un interesante toque mineral. En boca tiene la elegancia de los buenos chardonnay, suave y equilibrado, al final es una bonita combinación de sabores dulce/amargos.
Tel. 93.899 50 33

★★★★●●

René Barbier Chardonnay 1996
René Barbier

El gran blanco de la nueva etapa de esta casa. Tiene un diseño muy europeo. En nariz, muy bien equilibrada entre los aromas varietales y la justa madera, ésta no tan acusada como la mayoría de los fermentados nacionales. A pesar de tener casi un año en barrica, da sensación de frescor, con amplio desarrollo en el paso de boca, elegante y equilibrado de sabores. El final es muy interesante, con notas de humo y especias en disputa con los recuerdos de fruta, miel y piel de cítrico. Todavía necesita evolucionar en botella.
Tel. 93. 899 51 11

★★★★●

Chardonnay Heretat Vall Ventos 1996
Joan Raventós Rosell

De color amarillo p ldido brillante. Huele a fruta madura, manzana y un toque de hinojo y recuerdos de miel. En boca es limpio y seco, glicérico y bastante largo; los retronasales concentran la intensidad aromática y se expande por la boca. Toda la cata deja claro un trabajo excelentemente realizado.
Tel. 93. 772 52 51

Priorato

★★★★●

Usatges 1996
Clos de L'Obac

Selección blancos fermentados en madera

Fue en su día uno de los primeros de Garnacha blanca fermentados en barrica. Y desde luego sigue en



la línea de los buenos. Lo mejor de sus aromas es el excelente equilibrio fruta/madera. En boca resalta la untuosidad, la concentración y el final, sabroso y gratamente especiado.
Tel. 977. 83 92 76

★★★★●●

Blanc Prior Scala Dei 1996
Scala-Dei

Se trata de un potente vino fermentado en barrica, con todos los aromas de la variedad perfectamente combinados con los tonos de la madera. Posee un gran equilibrio entre la fruta y la madera, tanto en nariz, donde se aprecia una gran complejidad, como en boca, en la que se impone su buena estructura y la untuosidad de paladar. Vuelve a ser perfumado y potente en retronasales.
Tel. 977. 82 70 27

Rías Baixas

★★★★●●

Condes de Albarei
Carballo Galego1996
Bodegas Salnesur

Sin duda ha sido una gran idea aprovechar la materia propia cuando posee la suficiente calidad. Como en este caso, en donde el carballo (roble gallego) le presta unos sutiles y personales aromas especiados al vino. Domina la variedad en nariz. Tiene buen equilibrio de sabores, con el paso de boca glicérico y largo. El final es muy sutil, con el recuerdo elegantemente amargoso y aromático.
Tel. 986. 54 35 35

★★★★●●

Veigadares 1996
Adegas Galegas

Elaborado con una savia proporción de vinos fermentados en barrica y acero inox. y uvas de Albariño, Treixadura y Loureiro, es un vino que a na la complejidad aromática con la potencia. Tiene la impronta de los buenos albari os, aunque se expresan las demás con notas de

piel de cítrico y aromas de laurel, frescos y armoniosos. Es muy sabroso en boca, equilibrado y untuoso, deja una sensación fresca, contrasta con los retronasales en donde se marca un poco más la madera, apagada hasta ahora, acompañada de un toque de fruta tropical y miel.
Tel. 986.65 74 00

★★★★●●●

Organistrum 1995
Vilariño Cambados S.A.

Es difícil, hoy por hoy, encontrar blancos que en la fase de crianza en botella evolucionen bien. Este albariño es de los pocos que lo consiguen, y el 95 es de los mejores. Dominan los aromas varietales en nariz, con recuerdos de una buena madera. Seco al ataque, muy elegante en el paso de boca y con un final ligeramente acidulo. En la vía retronasal resaltan los aromas de fruta tropical ensablados con tonos especiados.
Tel. 986.52 03 42

★★★★●●

Granbazan Limousin 1995
Agro de Bazán

Es difícil aunar el carácter de una uva tan poderosa como la albariño con los aromas que imprime la crianza en barricas de Limousin. En este vino se han logrado unir al cabo de mucho tiempo en botella. Es muy complejo en la nariz, con un conseguido buqu . En boca, su mejor arma, es glicérico y amplio, muy potente. Gratamente perfumado en retronasales.
Tel. 986.55 55 62

★★★●●

Terras Gauda Etiqueta Negra 1996
Adegas das Eiras

Color amarillo dorado con tonos verdosos, brillante. A la nariz resalta su complejo buqu , con un fondo frutoso y notas especiadas. En boca, glicérico y bien estructurado, bastante amplio de sabores. Tiene un final muy agradable en el que se armonizan los aromas de la albariño con la madera.
Tel. 986.62 10 01

Rueda

★★★★●●●

Belondrade y Lurton 1995
Belondrade y Lurton

Prodigioso equilibrio entre una buena materia prima y la madera de gran calidad. El color apenas presenta tonos de evolución. Arom ticamente es potente, con un complejo buqu , en donde sale una magnífica reducción. Es boca, bien estructurado, redondo, amplio. Gusta sobre todo su gran elegancia final.
Tel. 983.85 01 36

Somontano

★★★★●●

Enate Chardonnay 1996

Viñedos y Crianzas del Alto Aragón
De color amarillo p ldido, impecable. En su incipiente buqu  (estará mejor dentro de un año) se aprecian sutiles notas de humo, lácteos y frutositad, todo intenso y limpio. En boca, armónico, muy fino y fresco por la justa acidez; final perfumado, por el carácter varietal bien marcado y el recuerdo de especias.
Tel. 974. 302 323

★★★★●

Viñas del Vero Chardonnay 1996
Compañía Vitivinícola Aragonesa
Muestra una chardonnay fresca y aromática. Con un color amarillo muy vivo, en nariz resulta intenso, con notas de manzana, humo y mantequilla bien equilibradas. Glic rico y sabroso, con la acidez presente pero justa; el final trae, junto a los recuerdos amargos, un toque de especias muy agradable.
Tel. 974. 302 216

Terra Alta

★★★★

Les Llossanes 1996
Cellers Vidal i Vidal

De color amarillo dorado con tonos verdosos, brillante. Los frutosos aromas se funden con los aportados por la madera; muy original. En boca, estructurado y glicérico, con un post-gusto dulce-amargo elegante y que potencia la compleja vía retronasal. Un ejemplo de lo que puede rendir una buena garnacha blanca.
Tel. 977.43 81 52

Valdeorras

★★★★●●

Guitián Godello 1995
Sen n Guitián Velasco-La Tapada

De color amarillo p ldido, muy atractivo. Los aromas primarios, donde predomina la fruta fresca (manzana verde) se funden con las notas abumadas, un toque lácteo y la madera apenas marcada. En boca, sobre todo, elegante y muy bien equilibrado. Se distribuyen los sabores con sabia proporción. Deja su toque de acidez perfecta, y un amargo final apenas perceptible le confiere longitud y finura.
Tel. 988.32 41 95

Sin D.O.

★★★★●

Chardonnay
Dominio de Valdepusa 1995
Viñedos y Bodegas de Malpica
De color amarillo con tonos verdosos, brillante. Potente en nariz, con aromas exóticos que recuerdan la manzana o el mango. Notas de humo y elegantes tostados. S pido y corpulento, llena la boca con untuosidad, y tiene un final muy expresivo en donde la ecuación dulce/amargo alarga el trago.
Tel. 926. 87 71 11.

Selección USA

El equipo de cata probó en Zurich unos 90 vinos procedentes de EE UU. En la degustación participaron Ursula Geiger (de la redacción de Vinum), Astrid Greuter, Ueli Höchli, Andy Steffen, Carl Studer jun., Thierry Wins, Daniel Wrede y René Zimmermann.

Sparkling Wines (espumosos)
★★★★●●●●●●
California Blanc de Blancs 1991
Kristone
Amarillo dorado; frutuosidad exuberante en nariz, discreto toque de madera, notas florales; mousseux (el desarrollo de la burbuja en boca) más bien discreto, estructura flexible, final delicadamente dulce; un espumoso elegante, bien trabajado.
1998-2000

★★●●●●
Napa Valley
Blanc de Blancs Brut 1991
Schramsberg Vineyards
Brillante, burbujas de tamaño medio; en nariz, aromas florales, notas ligeramente oxidativas; inicio denso, mousseux algo estridente, dulzor fino, de acidez algo dura, final prolongado de manzanas maduras.
1998

★★☆
Columbia Valley Sparkling Wine Brut 1994
Domaine Ste-Michelle
Amarillo denso y brillante, burbujas medias; nariz intensa pero ligeramente oxidativa, fruta; dulzor discreto en el inicio, densidad agradable, aunque de final medio y poco fresco.
1998

★★●●●●
Napa Valley Blanc de Noirs Sparkling Wine Brut 1989
Schramsberg Vineyards
Amarillo dorado; nariz afrutada exuberante, discreta, floral, con notas minerales; inicio de dulzor fino, mousseux discreto, estructura densa, final prolongado con discreta nota amarga.
1998-2000

★★★★●●●●●●
Napa Valley J. Schram Sparkling Wine 1988
Schramsberg Vineyards
Color brillante e intenso; frutuosidad compleja y madura en nariz, aromas de manzana y agradables notas de levadura; inicio agradablemente pleno, acidez y frutuosidad bien ligadas, final largo. Un vino espumoso agradable y complejo.

1998
★★★★●●●●●
Pinot noir Rincon Valley 1995
Talley Vineyards
Rubí juvenil muy denso; nariz afrutada, exuberante y profunda, con notas especiadas y aromas de madera muy bien ligados; inicio recto, acidez jugosa, estructura concentrada, taninos maduros de grano fino y final prolongado, con un toque de almendras amargas. Un Pinot exuberante que ganará en elegancia.
2000-2005

★★●●●●●
Carneros Pinot noir unfiltered 1995
Robert Mondavi
Rubí mate bastante denso; compleja nariz frutal con notas especiadas; inicio vigoroso, acidez madura, taninos de grano algo grueso, final delicadamente dulce. Un vino que mejorará.
1999-2004

★★★★●●●●●●
Napa Valley Pinot noir Reserve unfiltered 1995
Robert Mondavi
Rubí mate denso; nariz afrutada y fresca bastante compleja, con delicadas notas especiadas, eucalipto; inicio recto, acidez fina, taninos presentes y maduros, final ligeramente dulce; taninos dulces en estado puro.
1999-2004

★★●●●●●
Carneros Pinot noir 1994
ZD-Wines
Rojo picota medio; aromas de bayas rojas, con notas animales y un soplo de madera vieja; inicio suave, acidez jugosa, buena concentración.
1998

★★●●●●
Carneros Truchard Pinot noir 1994
Truchard Vineyards
Rojo picota medio; frutuosidad compleja, especias, cuero; inicio fresco de acidez equilibrada, taninos aún no totalmente purificados, estructura densa; un vino de excelente factura.
1998-2000

★★●●●●
Carneros Pinot noir 1995
Schug
Rubí brillante; frutuosidad dulce en nariz, grosellas, guindas, especias; inicio vigoroso y denso, acidez madura, taninos presentes ligeramente desecativos; un vino bastante desbocado.
1999-2004

★●●●●●
Carneros Pinot noir Reserve 1994
Saintsbury
Rubí denso; nariz compleja, con frutas, especias, vainilla, madera discreta y notas animales; estructura densa, taninos aún no purificados

de grano algo grueso, final de acidez punzante.
1998-2001
★★●●
Lake View Cellars Pinot noir 1995
Victorian Valley Vineyards
Color rubí oscuro; fruta oscura madura en nariz, con exuberantes notas especiadas, madera dulce, vainilla y ligeras notas animales; en boca, inicio suave casi sedoso, acidez madura y jugosa, con un final seco que termina en ligeras notas amargas. Un buen Pinot.
1999-2004

★★●●●
Sonoma County La Crema Pinot noir 1994
La Crema
De color rubí oscuro brillante; en nariz, complejo, de múltiples capas, donde se aprecian especias y fruta; inicio de agradable plenitud, estructura vigorosa soportada por taninos presentes, con final medio que termina de forma ligeramente alcohólica. Un vino bien hecho.
1998-2001

★★●●●
Russian River Valley Pinot noir 1994
Seghesio Winery
Color rubí maduro; en nariz, frutal evolucionado, con aromas de bayas cocidas, especias, notas animales brillantes; inicio suave y redondo, acidez muy bien ligada, taninos, estructura elegante y duración media. Un vino sencillo y esbelto.
1998-2001

★★★☆
Byron Pinot noir Reserve 1994
Byron Vineyard & Winery
Rubí brillante; en nariz, frutal y complejo, bayas oscuras, madera discreta, vainilla; dulzor delicado en el inicio, estructura densa, taninos presentes de grano algo grueso, buena duración; agradable final seco.
1998-2000

★★
Sonoma County Pinot noir 1994
Clos du Bois Winery
De un color rojo picota medio; se aprecia una frutuosidad madura y agradable después de airear; inicio recto, algo alcohólico en boca, estructura densa y buena duración. Un vino agradable, lleno de matices.
1998-2002

★★●●●●
Don Miguel Vineyard Pinot noir 1995
Marimar Torres Estate
De color rubí oscuro intenso; en nariz se aprecia una frutuosidad exuberante y madura, con notas especiadas, madera discreta, y ligeros componentes animales; en boca tiene un inicio delicadamente dulce, con una estructura densa y compleja, y taninos presentes muy pulidos. Se trata

de un Pinot francamente bueno, aunque algo forzado.
1998-2002
★★★★●●●●●●
Pinot noir Oregon
★★★★●●●●●●
Pinot noir 1996
Domaine Drouhin
Rubí con reflejos violetas; frutuosidad dulce y madura, aromas de fermentación agradables y limpios; inicio de buena densidad, taninos maduros pero aún no purificados, acidez equilibrada, pleno y flexible en boca; una muestra de barril muy prometedora.
2000-2005

★★●●●●●●
Pinot noir 1995
Domaine Drouhin
Rubí brillante; en nariz, complejo, con fruta madura, notas animales y madera discreta; inicio vigoroso, de textura sedosa, acidez marcada y madura, fruta dulce en el final; un vino armónico, agradable.
1998-2003

★★★★●●●●●●
Guadalupe Vineyard Pinot noir 1996
Ken Wright Cellars
Rubí mate; nariz fresca y afrutada, compleja y especiada; acidez madura y fresca en el inicio, estructura aún algo desbocada; refrescante e impetuoso.
1999-2003

★★★●●●
Willamette Valley Pinot noir 1995
Flynn Vineyards
Rojo picota medio; nariz intensa y compleja, con bayas oscuras dulces; buena plenitud en boca, taninos marcados, ligera punta de acidez al final.
1998-2001

★★★★●●●●●●
Canary Hill Vineyard Pinot noir 1994
Ken Wright Cellars
Rubí intenso con reflejos violetas; nariz afrutada cálida y compleja, con notas especiadas; inicio fresco, estructura media, dulzor discreto que se mantiene hasta el final; termina en discretas notas de madera.
1998-2000

★★★★
Yamhill County Beaux Frères Pinot noir 1995
The Beaux Frères
Rubí oscuro brillante; madera evidente en nariz, vainilla, fruta madura; inicio recto, taninos maduros, estructura densa, final discreto de frutuosidad delicada; un vino agradable.
1998-2002

★★★★
Blancos Rhone Ranger
★★★★
Roussanne California Shenandoah Valley 1996

★★★★
Sobon Estate
Amarillo medio con reflejos verdes; nariz intensa y aromática, olor a peras maduras; inicio finamente ácido, suave, acidez bien ligada, final jugoso; un vino armonioso.
1998-2000
★★★●●●●
Central Coast Roussanne 1996
Alban Vineyards
Amarillo denso; nariz afrutada compleja y agradable, madera casi imperceptible; inicio denso y vigoroso, acidez fresca, estructura impetuosa; final con discretas notas amargas.
1999-2003

★★★★●●●●●●
Grenache
★★●●●●●
Edna Valley Grenache 1995
Alban Vineyards
Púrpura denso y oscuro; nariz intensa y compleja, frutas oscuras, un soplo de regaliz y mazapán, madera; acidez jugosa al principio, aunque no se integra totalmente con el tanino; un vino plenamente vigoroso y técnico que aún necesita tiempo para madurar.
1999-2003

★★★★●●●●●●
Cuvées
★☆☆●●
Mistura 1995
R.H. Phillips
Rubí medio; frutas rojas en nariz, fresas, especias; acidez fresca en el inicio, desarrolla un dulzor agradable durante algún tiempo.
1998-2000

★★★★
Jade Mountain Les Jumeaux 1995
Jade Mountain
Rojo picota oscuro; nariz profunda, bayas oscuras, chocolate; inicio impetuoso, acidez fresca, taninos redondos, buena duración; con mucho extracto.
1999-2004

★★★★★●●●●●●
Red handed 1995
Sine Qua Non-Manfred Krankl
Rojo picota oscuro; nariz de múltiples capas, sándalo, especias, bayas; inicio vigoroso, acidez jugosa, taninos en maduración muy presentes, final prolongado con finas notas de chocolate.
1998-2003

★★★●●●●●
Icon Red Wine 1995
Ravenswood
Rojo picota oscuro; nariz compleja, frutas maduras secas, avellanas, tabaco rubio, notas especiadas; inicio recto, taninos presentes en maduración, estructura compleja, final prolongado.
1999-2005

★★★★★●●●●●●
Mourvèdre

★★★★
Jade Mountain Mourvèdre 1995
Jade Mountain
Color oscuro; nariz compleja, fruta oscura madura, madera, regaliz, especias; inicio muy denso y vigoroso, dulzor delicado, estructura elegante en boca, taninos pulidos, final prolongado. Un vino excelente.
1998-2002

★★★●●●●
Mourvèdre Old Vines 1994
Sebastiani
Rojo cereza oscuro; nariz fresca, bayas rojas, con notas verdes; inicio recto, estructura tupida, taninos marcados, aún no totalmente purificados. Un vino esbelto y elegante.
1999-2002

★★★★●●●●●●
Petite Sirah
★★★●●●●
York Creek Petite Sirah 1994
Ridge Vineyards
Rojo picota oscuro; nariz afrutada compleja, regaliz, especias; inicio suave y redondeado, estructura tupida de taninos ásperos, final prolongado con notas de tueste. Aún evolucionará.
2000-2004

★★★★●●●●
Dry Creek Valley Petite Sirah 1996
Duxoup Wine Works
Púrpura oscuro; nariz afrutada y abierta, bayas maduras y dulces, guindas, madera; inicio dulce, estructura bastante vigorosa portada por un tanino marcado aún no maduro. Un vino para guardar todavía durante algún tiempo.
2000-2005

★★★★★●●●●●●
Syrah
★★★★★●●●●●●
Ojai Syrah Bien Nacido 1995
The Ojai Vineyard-Adam Tolmach
Color negro con reflejos violetas; nariz dulce concentrada, grosellas negras, caramelo; inicio impetuoso, estructura tupida, taninos maduros y dulces, acidez portante, final largo de madera de cedro y tabaco.
2000-2008

★★★★★●●●●●●
The other hand 1995
Sine Qua Non-Manfred Krankl
Púrpura luminoso, denso; nariz compleja, notas de tueste, café, cuero, fruta madura; inicio redondo y sedoso, excelente acidez jugosa, taninos de grano fino bien ligados, final largo. Un vino perfecto.
1999-2007

★★★☆☆●●●●
Paso Robles Syrah 1995
Eberle Winery
Color muy oscuro; nariz profunda con notas animales, cuero, frutas rojas; dulzor delicado en el comienzo, acidez viva, denso y suave, taninos presentes bien ligados. Un syrah bien trabajado

Fuerza sutil
★★★★●●●●●
Edna Valley Viognier 1996
Alban Vineyards
Sin él no existiría el “milagro del Ródano” en la costa central californiana. John Alban, que desde el comienzo de su carrera vinícola se dedicó plenamente a las variedades propias del Ródano, buscó en toda California de forma sistemática y científica los mejores terrenos para estas variedades. Así llegó al pequeño valle del Edna, cerca de la ciudad de San Luis Obispo, cuyas colinas están barridas por las brisas frescas del Pacífico. Alban llevaba en el equipaje 10 pequeñas cepas Viognier que había traído del valle del Ródano. De aquello hace 10 años: desde entonces, los delicados plantones se han convertido en orgullosos viñedos, que a medida que envejecen proporcionan una calidad cada vez mayor. Su Edna Valley Viognier del 95 no tiene nada de esa sobreabundancia dulzona y penetrante habitual en muchos vinos del Nuevo Mundo. Representa los valores típicos de la variedad y la máxima elegancia. Amarillo denso con reflejos verdosos; nariz exuberante con frutas confitadas, ciruelas amarillas, especias; inicio de abundante cuerpo y plenitud, buena estructura, y un final fresco y prolongado.



y franco.
1999-2004
★★★★
Syrah Grand Reserve 1995
Villa Mount Eden
De color púrpura oscuro en maduración; nariz abierta, evolucionada, bayas rojas, especias, discretas notas florales; inicio delicadamente dulce, estructura elegante, final medio

★★★★●●●●●
Edna Valley Syrah Lorraine 1995
Alban Vineyards
Negro con reflejos violáceos; en nariz se aprecian notas de caramelos, de mantequilla, especias, notas ligeramente vegetales y bayas oscuras; posee un inicio vigoroso, donde se observa una acidez jugosa presente; de estructura extremadamente tupida y un ligero dulzor al final. Estamos, sin duda, ante un syrah extremadamente tentador.
2000-2006

★★★★●●●●●
Edna Valley Syrah 1995
Alban Vineyards
De un color prácticamente negro con reflejos rubí; inicialmente se muestra recatado en nariz, aunque después aparecen aromas a fruta madura, notas florales y especias; se presenta con un inicio suave y redondo, de taninos maduros y una excelente duración.
2000-2004

★★●●●●
Bonterra Syrah 1995
Bonterra Vineyards
De un color rojo picota medio, oscuro; nariz de fruta madura, poco compleja, con notas florales; plenitud media en el inicio, estructura recta, y taninos algo ásperos. Se trata de un vino sencillo.
1998-2000

★★★★
McDowell Syrah 1995
McDowell Valley Vineyards
Color rojo picota denso y oscuro; en nariz resulta afrutado y complejo, con aromas a especias y regaliz; de una acidez jugosa en el inicio y taninos bastante presentes, termina con dureza. Estamos ante un vino recio al que, sin embargo, le falta algo de complejidad y finura.
1998-2001

★★★★
Syrah Bien Nacido Reserve 1994
Quip-Robert N. Lindquist
De un color rojo picota oscuro y brillante; en nariz se aprecian aromas a especias, notas animales, frutuosidad más bien recatada, saúco y caza; inicio muy recto, acidez enérgica, estructura muy marcada, taninos, aunque con un final algo quebradizo. Se trata de un vino que aún puede madurar.
1999-2005

Burdeos

En un evento que se repite todos los años en los más nobles château de Burdeos, Rolf Bichsel y Bartolomé Sánchez se han codeado con los mejores catadores del mundo para desentrañar “en primeur” cómo serán el día de mañana los mejores y más famosos vinos del mundo.

Fronsac

★★★★
Château Moulin Haut-Laroque
Château Moulin Haut-Laroque

Presenta un color picota intenso; en nariz, aromas muy marcados por la madera en este estadio; increíblemente pleno en el inicio, vigoroso, robusto, denso y prolongado, con taninos maduros y sólidos; un vino con carácter dotado de un tremendo potencial de maduración. 2002-2010.

★★★★☆
Château Villars
Château Villars

Color rojo picota intenso; nariz muy recatada; inicio marcado por abundante frutosidad plena y aterciopelada, maduro, pleno y prolongado en boca, con taninos excelentes, redondos y frescos al mismo tiempo; un vino excelente por su exuberancia, frutosidad y plenitud, que constituye todo un ejemplo. 2002-2010.

★★★★
Château Dalem
Château Dalem

De un color púrpura intenso; la impresión en nariz es magnífica, aunque cerrada y muy marcada por la madera en este estadio; maravillosamente carnoso y pleno en boca, con frutosidad intensa, plena y abundante, taninos redondos, maduros y apetecibles; un vino excelente. 2000-2007.

Haut Médoc

★★
Château Camensac
Château Camensac

Color rojo púrpura intenso; nariz marcadamente afrutada; abundante fruta intensa, plena y madura en boca, seguida por taninos algo ásperos y ligeramen-te amargos; se trata de un vino popular para todo el mundo, tan jugoso y potente como otros a un buen precio.

2000-2005.

★★★★
Château Sociando-Mallet
Château Sociando-Mallet

Una sensación en nariz maravi-llosamente frutal, a moras madu-ras y grosellas; un vino jugoso en boca, sólido y vigoroso, de taninos ásperos pero llenos y nada secos; un vino excelente. 2002-2010’

Margaux

★★★★
Château Margaux
Margaux

De color rojo picota; aromas seduc-tores de múltiples capas; especial-mente apetitoso y fino en boca, con taninos redondos, maduros y flexibles, de final afrutado largo y fresco; un vino elegante espe-cialmente amable, equilibrado y agradable, que no brilla por una concentración llamativa, sino por su delicadeza y elegancia. 2003-2012.

★★★★★
Château Palmer
Château Palmer

De color rojo picota; nariz seduc-tora finamente especiada; abun-dante frutosidad plena y jugosa en boca, taninos de grano fino suaves y bien ligados; un vino afrutado y elegante. 2002-2010.

★★
Château Rauzan-Ségla
Château Rauzan-Ségla

Color rojo picota; en nariz se aprecian aromas recatados; com-pacto en boca, frutosidad intensa y taninos angulosos pero no verdes; un vino agradable, de fiar. 2002-2010.

Moulis

★★
Château Chasse-Spleen
Château Chasse-Spleen

Color rojo picota intenso; en nariz, frutal aunque algo reser-vado; aterciopelado y pleno en boca, suave, con taninos maduros y redondos; un buen vino que llena la boca y madurará bastante deprisa. 2000-2005.

★★★★
Château Poujeaux
Château Poujeaux

De un color rojo picota intenso; en nariz, aromas frutales reser-vados; se caracteriza por un ini-cio marcado por una frutosidad plena e intensa, de taninos áspe-ros aunque muy bien ligados, y un final prolongado; un vino extre-madamente fiable, francamente bien logrado.

2000-2007.

Pauillac

★★
Château Clerc Milon
Château Clerc Milon

Abundante frutosidad intensa y madura en boca, taninos maduros de consistencia media, final algo áspero y seco. 2002-2007.

★★★★☆
Château Duhart Milon Rothschild
Château Duhart Milon Rothschild

Nariz muy agradable y frutal, a frambuesas; elegante en boca, fres-co, taninos suaves bien ligados; un vino excelente por su frescor, finura y delicadeza. 2002-2007.

★★★★
Château Grand Puy Lacoste
Château Grand Puy Lacoste

Nariz encantadoramente frutal; también en boca hay abundan-te frutosidad intensa y plena, con taninos jugosos y frescos y final muy prolongado; un vino tan afrutado como vigoroso, con carácter. 2004-2010.

★★★★★
Château Lafite Rothschild
Château Lafite Rothschild

Aromas reservados; magnífica sua-vidad y frescura en el inicio, tani-nos vigorosos, pulidos, final afrutado, largo; un gran vino con buen poten-cial, como cincelado de una pieza. 2003-2020.

★★★★★
Château Latour
Château Latour

Nariz seductora asombrosamente frutal; compacto y vigoroso en boca, abundantes taninos ásperos, ape-titosos y jugosos, final largo con notas de agradable frutosidad; un vino muy agradable de excelente factura. 2007-2020.

★★★★☆
Château Lynch-Bages
Château Lynch-Bages

Nariz seductora marcadamente afrutada; ya en el inicio se aprecia una abundante frutosidad suave, plena y aterciopelada, en boca hay taninos suaves, maduros y redondos, y el final pleno es asombrosamente prolongado; se trata de uno de los mejores LB de los últimos tiempos, y una de las mejores compras para este año. 2000-2007.

★★★★★
Château Mouton Rothschild
Château Mouton Rothschild

Color picota intenso; inicio marca-do por frutosidad intensa, plena, madura y suave, taninos atercio-pelados que llenan la boca, jugoso

final de moras; tardará muy poco en resultar exquisito. 2003-2015.

★★★★★
Château Pichon-Longueville Baron
Château Pichon-Longueville Baron

De un color rojo picota fraca-mente intenso; seductora nariz ahumada, donde se aprecian notas discretas de fruta madura; abundante jugosidad y músculo ya en el inicio, taninos maduros perfec-tamente ligados. Estamos ante un vino de factura excelente.

★★★★☆
Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
ChâteauPichon Longueville
Comtesse de Lalande

Color rojo picota; seductoramente afrutado en nariz, donde apun-tan aromas de grosellas y aránda-nos; resalta una abundante fruta apetitosa, jugosa y madura en boca, con taninos ásperos tan sólo algo secos al final; un vino fiable, reservado, agradable. 2000-2005.

Pessac-Léognan

★★★★★
Château Haut - Brion
Château Haut - Brion

En nariz se aprecian marcados aromas de fruta; frutosidad fres-ca muy agradable en boca, con taninos ásperos y apetitosos que envuelven la boca, final jugoso y prolongado; un vino agradable, fresco y armonioso. 2002-2012.

★★★★★
Château Haut-Bailly
Château Haut-Bailly

De color rojo picota; nariz seduc-tora a madera y fruta; abundante fruta intensa y apetitosa ya en el inicio, taninos jugosos y maduros y final pleno y prolongado; un vino excelente teniendo en cuenta la añada. 2002-2012.

★★★★
Château La Mission Haut-Brion
Château La Mission Haut-Brion

Nariz ahumada agradable; se aprecia abundante fruta fresca en el inicio, con taninos redondos y maduros que llenan la boca; un vino agradable, potente y armo-nioso, a pesar de una parte central algo desdibujada y una duración media. 2001-2008.

★★★★
Château Pape-Clément
Château Pape-Clément

Rojo picota; nariz ahumada mar-cada por la madera; compacto en boca, vigoroso, taninos ásperos aun-que desgraciadamente algo amar-gos; un vino rico en extractos que

en este estadio resulta algo basto. 2002-2007.

★★
Château Smith Haut-Lafitte
Château Smith Haut-Lafitte

Color rojo picota; fruta madura, taninos redondos y maduros, con buena estructura, y de duración agradable; un vino bien becho al que sólo falta algo de profun-didad. 2001-2007.

★★
Château de Fieuzal
Château de Fieuzal

Color rojo picota; aromas agra-dables de vainilla y bayas madu-ras en nariz; jugoso, lleno y maduro en boca, taninos suaves, aterciopelados; únicamente le falta algo de brillo. 2000-2007.

★★★★
Domaine de Chevalier
Domaine de Chevalier

Rojo picota; nariz muy reserva-da y fina; frutosidad delicada en boca, taninos ásperos y frescos, final agradable bastante largo; un vino excelente, equilibrado y, como siempre, extremadamente fiable. 2000-2007.

Pomerol

★★★★
Château Beauregard
Château Beauregard

De un color rojo picota muy intenso; nariz reservada pero concentrada; se aprecia abun-dante fruta intensa y fresca en boca, con un magnífico y exqui-sito fondo de bayas, y taninos maduros con casta; esta puede ser sin duda una de las buenas compras del año. 2000-2005.

★★★★
Château Certan-de-May-de-Certan
Château Certan-de-May-de-Certan

Color rojo picota; nariz reserva-da finamente especiada; jugo-so, fresco y pleno en boca, con taninos maduros, y un final de duración media; se trata de un vino bien hecho, de grado medio, fiable y con carácter. 2000-2005.

★★
Château Clinet
Château Clinet

Rojo picota intenso; en nariz hay inicialmente notas casi sobre-maduras, oxidativas, seguidas por SO2 ; en boca es intenso, pleno, firme y carnoso, con tani-nos maduros apenas desecantes; uno de los buenos vinos del año, comprometido como siempre con su estilo exuberante, en una

variante algo más acuosa que viene impuesta por la añada. 2000-2004.

★★☆
Chateau L'Evangile
Chateau L'Evangile

De color rojo picota; notas de fruta muy madura en nariz; suave y pleno en boca, intenso, maduro y prolongado, taninos redondos; un Evangile suave ten-dente a la opulencia, sorpren-dentemente maduro. 2000-2004.

★★
Château La Fleur Petrus
Château La Fleur Petrus

Nariz ahumada recatada; inicio marcado por frutosidad plena y delicada, suave y pleno en boca, taninos flexibles, final ligeramen-te seco y algo ardiente; un vino maduro muy agradable. 2000-2005.

★★☆
Château Lafleur
Château Lafleur

Nariz recatadamente especiada; inicio pleno, seguido rápidamen-te por abundantes taninos áspe-ros, sólidos, también algo quebra-dizos; un vino con carácter. 2000-2007.

★★★★★
Château Petrus
Château Petrus

Seductora nariz afrutada; abun-dante frutosidad plena y aterciope-lada en boca, sabor suave, jugoso, pleno y prolongado, con taninos perfectamente maduros que llenan la boca; elegancia a pesar de la concentración: un Petrus agrada-ble, armonioso y equilibrado, que se podrá disfrutar ya en su juventud. 2002-2012.

★★☆
Château Trotanoy
Château Trotanoy

Nariz reservada; sólido y com-pacto en boca, con taninos áspe-ros y angulosos, de una duración media; carácter y frescor. 2000-2007.

★★☆
Château Gazin
Château Gazin

Color picota; aromas recatados de peonía y menta; inicio marca-do por frutosidad plena, taninos jugosos y vivos, por desgracia algo amargos, y final bastante prolongado; un vino fiable con carácter. 2000-2005.

★★★★★
Château La Conseillante
Château La Conseillante

Color picota intenso; nariz muy reservada; abundante fruta plena, fresca, jugosa y apetitosa en boca, taninos vivos que llenan

la boca, final vigoroso y largo; un vino maduro y rico con buen potencial. 2000-2007.

★★★★
Vieux-Château-Certan
Vieux-Château-Certan

Color rojo picota; nariz frutal muy reservada, aromas de fram-buesa; inicio suave, marcado por la fruta, compacto en boca, tani-nos ásperos algo secos, final algo flojo que resulta diluido; un vino fiable que empieza mejor de lo que acaba. 2000-2005.

Saint-Emilion

★★★★
Château Angélus
Château Angélus

De un color rojo picota inten-so; aromas de café y cerezas en nariz; muestra vigor y casta en boca, con buena frutosidad, y abundantes taninos ásperos que llenan la boca; posee el ímpetu de las grandes añadas, aunque no su plenitud, su “milieu de bouche”. 2002-2007.

★★★★☆
Château Beau-Séjour Bécot
Château Beau-Séjour Bécot

Rojo picota bastante intenso; nariz a bayas maduras y roble; intenso, fresco y pleno en boca, largo, taninos finos bien liga-dos, final marcado por la made-ra nueva; un vino agradable y amable por lo elegante y fresco, con casta y excelente potencial. 2001-2007.

★★★★
Château Beauséjour Duffau-Lagarosse
Château Beauséjour Duffau-Lagarosse

Color picota intenso; nariz agra-dable a mermelada de cerezas; concentrado y vigoroso en boca, compacto, taninos ásperos pero maduros, que llenan la boca; un vino con carácter y potencial. 2001-2006.

★★
Château Belair
Château Belair

Nariz seductora con chocolate y cerezas; inicio marcado por fru-tosidad delicada y fresca, tani-nos ásperos apenas secos en boca, final medio; un vino armonioso, equilibrado y agradable. 2001-2005.

★★☆
Château Canon-La-Gaffelière
Château Canon-La-Gaffelière

Rojo picota intenso; nariz seduc-tora con notas florales de peonía; firme y pleno en boca, abun-dante extracto, taninos madu-

ros, redondo, suave, jugoso y largo; un vino muy bien hecho que madurará bien pero que ya podrá empezarse a disfrutar muy pronto. 2000-2006.

★★★★
Château Figeac
Château Figeac

De un color rojo rubí brillante; presenta una seductora nariz afrutada a frambuesas y grose-llas; densidad media en boca, fresco, maduro, equilibrado, de duración media pero gran ele-gancia, con cierta finura; los amantes del Figeac seguro que no se verán defraudados. 2000-2005.

★★☆
Château Grand-Mayne
Château Grand-Mayne

Color rojo picota intenso; nariz ahumada muy interesante, que da paso a aromas frutales de cerezas; jugoso, lleno y denso en boca, frutosidad apetitosa, tani-nos maduros; un vino rico en extractos pero sabroso, sólido, que madurará bien. 2001-2007.

★★
Château Troplong Mondot
Château Troplong Mondot

Color casi de tinta negra; com-pacto y vigoroso en el inicio, abundantes taninos ásperos, también algo quebradizos y duros al final, y en el medio un vacío absoluto; se mantiene fiel a sí mismo sin poder eludir las difi-cultades de la añada. 2002-2010.

★★★★
Château Cheval Blanc
Château Cheval Blanc

Rojo picota; nariz muy recatada; abundante fruta suave y carnosa en boca, taninos maduros, redon-dos, agradable final afrutado de duración media; un vino afable que resulta algo rollizo, al que no falta amabilidad sino en todo caso algo de casta. 2000-2007.

★★★★★
Château Tertre Rôteboeuf
Château Tertre Rôteboeuf

Muestra directamente sacada de la barrica: gran sutileza y plenitud en boca, muy suave y redondo, taninos flexibles, dis-cretos pero presentes; un vino muy agradable, amable y sen-sual: uno de los vinos más origi-nales y agradables del año. 2000-2007.

★★
Clos Fourtet
Clos Fourtet

Color de tinta negra; bayas

Burdeos

Burdeos

tes del Figeac seguro que no se verán defraudados. 2000-2005.

★★★☆☆

Château Grand-Mayne
Château Grand-Mayne
Color rojo picota intenso; nariz ahumada muy interesante, que da paso a aromas frutales de cereza; jugoso, lleno y denso en boca, frutuosidad apetitosa, taninos maduros; un vino rico en extractos pero sabroso, sólido, que madurará bien. 2001-2007.

★★

Château Troplong Mondot
Château Troplong Mondot
Color casi de tinta negra; compacto y vigoroso en el inicio, abundantes taninos ásperos, también algo quebradizos y duros al final, y en el medio un vacío absoluto; se mantiene fiel a sí mismo sin poder cludir las dificultades de la añada. 2002-2010.

★★★★

Château Cheval Blanc
Château Cheval Blanc
Rojo picota; nariz muy recatada; abundante fruta suave y carnosa en boca, taninos maduros, redondos, agradable final afrutado de duración media; un vino afable que resulta algo rollizo, al que no falta amabilidad sino en todo caso algo de casta. 2000-2007.

★★★★★

Château Tertre Rôteboeuf
Château Tertre Rôteboeuf
Muestra directamente sacada de la barrica: gran sutileza y plenitud en boca, muy suave y redondo, taninos flexibles, discretos pero presentes; un vino muy agradable, amable y sensual: uno de los vinos más originales y agradables del año. 2000-2007.

★★

Clos Fourtet
Clos Fourtet
Color de tinta negra; bayas negras y roble en nariz; en boca también resulta denso como la tinta, con taninos maduros bien ligados y final marcado por la madera; también este año mantiene su estilo musculoso. 2002-2007.

Saint-Estèphe

★★★★★☆☆

Château Cos d'Estournel
Château Cos d'Estournel
Una magnífica nariz marcada por la madera, con notas de vainilla, que corresponde a un vino perfectamente hecho y claramente “moderno”; en boca es pleno,

rico, maduro y largo, con taninos aterciopelados e increíblemente intensos pero perfectamente pulidos; un vino marcadamente “trabajado” de factura perfeccionista, que gustará con toda seguridad. 2002-2007.

★★★★

Château Montrose
Château Montrose
Color picota intenso; nariz muy marcada por la madera; abundante fruta dulce en boca, taninos redondos y maduros; un vino que, aunque imponente y marcadamente graso, también resulta extrañamente desvaído y algo aburrido.

★★★★★

Château Phélan Ségur
Château Phélan Ségur
Rojo picota intenso; nariz maravillosa de múltiples capas; fruta marcadamente fresca y madura en el inicio, estructura firme, pleno y largo en boca, tanino jugoso y redondo pero fresco, final encantadoramente prolongado; un vino excelente de factura espléndida, que resulta uno de los más elegantes, completos y agradable del año. 2002-2012.

Saint-Julien

★★★★★

Château Ducru-Beaucaillou
Château Ducru-Beaucaillou
Nariz ahumada, aromas de vainilla; ya el inicio está marcado por una frutuosidad intensa y plena, seguida por abundantes taninos vivos y ásperos que llenan la boca, y que también marcan el prolongado final; un gran vino, excelente. 2005-2020.

★★★★★☆☆

Château Gruaud-Larose
Château Gruaud-Larose
De color rojo picota intenso; nariz seductora marcadamente frutal; inicio de abundante frutuosidad dulce y apetitosa, con taninos maduros en boca, y final largo con notas de caramelo de frambuesa; un vino muy bien hecho, aunque también algo cómodo y superficial, que despertará, sin la menor duda, comentarios entusiastas. 2002-2008.

★★★★★☆☆

Château Lagrange
Château Lagrange
De un color rojo picota intenso; nariz muy recatada finamente frutal; resalta una frutuosidad fresca, plena e intensa en boca, con taninos perfectamente maduros y apetitosos, plenos pero vivos, y un final afrutado larguísimo;

un vino excelente, fresco, uno de los mejores del año. 2002-2012.

★★★★★☆☆

Château Léoville-Barton
Château Léoville-Barton
Color rojo picota intenso; nariz muy reservada, finamente especiada; abundante frutuosidad intensa, plena y madura en boca, con taninos bien ligados, y final largo; un vino agradable, cerrado en sí mismo, excelente, armónico, encantador, que se podrá disfrutar durante mucho tiempo, casi desde ahora.

★★★★

Château Léoville-Poyferré
Château Léoville-Poyferré
Rojo picota intenso; nariz seductora con notas florales y frutales a lilas y moras; frutuosidad intensa y abundante en boca, taninos maduros, acidez algo rígida; un vino bien hecho, bastante imponente, al que en todo caso falta algo de frescura. 2000-2007.

★★★☆☆

Château Saint-Pierre
Château Saint-Pierre
Nariz ahumada; compacto en boca, denso, taninos bien ligados muy ajustados; un vino agradable y equilibrado. 2000-2010.

★★★★★☆☆

Château Léoville- Las-Cases
Château Léoville- Las-Cases
De un color rojo púrpura intenso; nariz reservada; abundante frutuosidad plena e intensa en el inicio, seguida por una buena dosis de taninos ásperos y perfectamente maduros que llenan y envuelven la boca, y un final afrutado muy largo; un vino aristocrático de factura excelente: el más logrado del año. 2005-2020.

★★★★

Clos du Marquis
Clos du Marquis
Magnífica nariz frutal, donde se aprecian aromas de frambuesas y vainilla; fruta perfectamente madura en boca, taninos plenos, redondos, ajustados, con un final prolongado. Se trata de un vino elegante y refinado, de factura perfecta. 2001-2010.

Sauternes

★★★☆☆

Château Caillou
Château Caillou
Una buena dosis de fruta fresca, jugosa, intensa y dulce en boca, excelente frescor con magnífico final cítrico; un vino muy agradable.

2002-2020.

★★★★★

Château Coutet
Château Coutet
Dorado luminoso, notas de botritis en nariz; abundante frutuosidad fresca, jugosa y viva en boca, dulzura suave; un vino muy agradable, elegante y apetitoso, al que tampoco le falta el necesario cuerpo: excelente. 2003-2020.

★★★★★

Château Doisy-Daëne
Château Doisy-Daëne
Nariz muy reservada; intenso y pleno en boca, maduro, frutuosidad apetitosa; no carece de delicadeza. 2003-2020.

★★★★★☆☆

Château Rayne-Vigneau
Château Rayne-Vigneau
Color dorado intenso; rico en boca, dulzor graso, final jugoso, fresco y vivo; un vino espléndido, con potencial. 2005-2020.

★★★★★

Château Clos Haut-Peyraguey
Château Clos Haut-Peyraguey
Dorado pálido; nariz interesante con notas florales y de botritis; dulzor intenso en el inicio, pleno en boca, vivo y prolongado; un vino prometedor lleno de casta y frescura. 2005-2020.

★★★★★☆☆

Château Doisy-Vedrines
Château Doisy-Vedrines
Color dorado pálido; nariz recatada marcada por la botritis; abundante frutuosidad intensa, plena y jugosa en boca; dulzor aceitoso e intenso, acidez fresca y con casta y largo final afrutado; un vino extraordinario que combina perfectamente jugo, plenitud y raza, construido para durar eternamente. 2005-2050.

★★★★

Château Giraud
Château Giraud
Nariz seductora, con notas de vainilla, melocotón y frutas exóticas; aterciopelado y graso en boca, pleno, con dulzor intenso; un vino opulento y aterciopelado. 2005-2020.

★★★★★☆☆

Château Lafaurie-Peyraguey
Château Lafaurie-Peyraguey
De un color dorado muy intenso; en boca resulta aceitoso y jugoso, pleno y rico, y al mismo tiempo elegante y equilibrado a pesar de su cuerpo; desarrolla una maravillosa frutuosidad madura y



VINUM es una revista especializada, de distribución restringida, que sólo puede adquirirse en los siguientes puntos de

Andalucía. Bollullos del Condado, Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva, Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1 Avda. Solea, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin. , Comercial San Benito, Évora, 10, Fermín Aranda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, i Junta Fomento del Hogar, Por-Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Hiper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib. Ba, Centro Comer. “El Paseo” Loc, Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuenterrabía, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34, San Fernando: CC. Bahía Sur L-I-I, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C. Comercio Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36, Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipermercado Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K República Argentina 23, Reyes Católicos 5, San Pablo/Cristo Calv. , Virgen de Loreto, 39. Villanueva del Ariscal: M. Castaño Silva, s/n. **Asturias.** Avilés: Ribero. Gijón Alfredo Truan Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuya, Fernández Vallén, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sarza Desas (Uria). Mofres: Guillermo Sopuliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. **Castilla-la Mancha** Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. Campo de Criptana: Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza, del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelería Hezquer). **Castilla y León:** Aranda de Duero: Castilla, Los Caidos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lesmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19 Pl. Renueva s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Pícaro Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chata, Atrio de Santiago, Pº Zorrilla, 44 y 130 -132, Pza. Calño Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Dovar, Zona Comercial Pryca, 2. **Cataluña** Barcelona. Av. Diagonal Ca Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549, Avda. Diagonal Baimes, 506, Avda. Gran Vía Fte. 588, Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe) Gran de Gracia, La Rambla Estudios/ Fte Sep, Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Nicaragua 100, Pa Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés Pa Sanz Josep Ortot, 9, Po. Farra I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Canaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Vía, Rb Catalunya Diputación, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle De Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Mónica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Vía Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G. Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perf. Castelldefels Paseo Marítimo 193, El Prat de Llobregat; Aeropuerto Barcelona, Sal. Nal. , Term. B Piso Sup, Term. Internacional, Autovía Castelldefels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospitalet: Estación Metro Gran Vialdef. Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Pron. Gral. Prim. Mollers Del Valles: Rb. Civaller, s/n. Sabadell: Avda. FMncesc Madta. San Cugat del Vallés: Ctra. San Cugat a Rubt. Tarrasa: Nou de San Perf, 49, Pryca a-18 Km 17. 8. Vilafranca del Penedès: Fugant D'Ort, s/n. Pere III, J. Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Girona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camprodon: Cl. Valencia. Figueres: Estación Renfe. Olot: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluís Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfé, M. Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Canto Pint Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrills: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 1 4, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Mariano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Pasceg de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoreta, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J. Jaume I Formentor Via Roima Local 2. , Jaume Muguez, 4. Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure 6, Avda. Valdelaparra, 29 Democracia, 30, Lb Terrant, Lluís Compans, 4, Obispo Marlin Ruano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazibar 2. **Galicia.** Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente Avda. Babanar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vía, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Guedelo, 102 Bajo, José Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2 Parada de Autobús, 10, Paz Novoa 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo Rosalía de Castro 15, Rua do Paseo, 3i, Rua do Paseo, 15, Saenz Díez, 51 Bajo, Samuel Eiján 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Concello, 19. Santiago: Alférez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo C/República del Salvador 1, Canton del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvado, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entresuelo, Lisboa l-17 E-I, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de

Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3- 2º C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobal, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, 1, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18, Calvo Sotelo s/n. O Grove: Pza. de Arriba. Bayona, Carabela La Pinta, 19. Bueu: R. Castelao Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez Núñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10 Estación de Ferrocarril, García Barbon, 107, Gran Vía, 25-27, M Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. Vilagarcía Arzobispo Lago. **País Vasco.** Bilbao: Aeropuerto Sondica Apunto Baeschin 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrencalle, 4 Bilbao Anden, Bilbao Vestíbulo, Blas Otero 5, Carlos VII 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General concha, General Eguía, 16, Gran Vía, 1, Hernau 42, Heros, 11, Ibaiondo, 2 (Romo), Iparaguirre, 67, J. Urrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda nº 2 Bilbao, Urgoiti, 14 (Arri), Zubibitarte, 11. Alcorta: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyón: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Sienas de Jesús Gorbea, 44 El Prado 2, Independencia 2-6, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Judizmendi, 15, Hiper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. **La Rioja.** Ezcaray Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23 Bartolomé Cosío. La Bastida: Mayor, 16. Laruardia: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Vía, 2, Parque del Semillero, Murrieta, 63, Vara del Rey 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Comuneros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. **Madrid:** Aeropuerto Salidas Internacionales, Agustín de Foxá, 22, Alcalá, 131, Alcalá, 146, Alcalde Sainz de Baranda, 50, Alfredo Marquerie, 8, Anastasio Aroca, 14, Ascao, 33, Avda. Manzanares, 72, Avda. Moratalaz, 199, Avda. Alberto Alcocer, 30, Avda. Oporto, 28, Avda. Real Pinto, Barquillo, 22, Blanco Argibay, 112, Bravo Murillo, 105, Bucaramanga, 2, Camino de Vinateros, 119, Canarias, 38, Cañada, 21, Cdnal. Herrera Oria, 78, Cebreros, 100, Cebreros, 40, Conde de Peñalver, 28, Condesa de Venadito, 11, Corazón de María, 43, Costa Brava, 26, Ctra. Barcelona Km-12, Cuesta de San Vicente, 4, Dr. Esquerdo, 82, Espinar, 23, Fenelón, 5, Fernández de los Ríos, 77, Francisco Gervas, 8, Francisco Silvela, 52, Fray Bern. De Sahagún, 24, Gl. Marqués de Vadillo, 1, Guillermo Pingarrón, 3, Guzmán el Bueno, 133, Hilarión Eslava, 2, Illescas,103, José del Hierro, 52, José Ortega y Gasset, 29, López de Hoyos, 73, Manuel Maraón, 8, Marqués de Viana, 18, Marroquina, 41, Melchor Fdez. Almagro, Miguel Servet, 3, Naves, 30, Nuria, 36, Oliva de Plascencia, 206, Orense, 2, Pan y Toros, 939, Picos de Europa, 6, Pintor Rosales, 2, Pizarra, 3, Plaza Conde Casal, Plaza de las Cortes, 6, Princesa, 70, Princesa, 77, Principe de Vergara, 270, Paseo Acacias, 37, Paseo Castellana, 18, Paseo de la Habana, 11, Paseo de las Delicias, 128, Paseo de las Delicias, 78, Paseo Reina Cristina, 12, Puerta del Sol, 11, Pza. América Española, 2, Pza. Independencia, 10, Pza. La Remota, 12, Pza. Manuel Becerra, Raimundo Fdez. Villaverde, 18, Ricardo Ortiz, 30, Ríos Rosas, 57, Rufino González, 26, San Gerardo, 23, San Juan de la Cuesta, 2, San Millán, 1, Santa Engracia, 143, Santa Engracia, 96, Santiago Compostela, 64, Torrelaguna, 87, Trafalgar, 2, Vicente Espinel, 15, Villamil, 15, Villapalacios, 31, Virgen del Carmen, 9, Vital Aza, 48. Alcalá de Henares: Vía Complutenses, 117. Alcobendas : Av. de Europa, 13, Av de la Guindalera s/n, Ctra. Nacional I, Km. 9, Santiago Apóstol, 8. Alcorcón: Avda. Lisboa, 6, Cáceres, 6, General Dávila, 25, Pza Constitución, 13, Timanfaya (San José de Valderas). Aranjuez: Av. Infantes. Cienpozuelos: Jerónimo del Moral 1 Collado Villalba: Playa Samil, 14. Colmenar Viejo: Hoyo de Manzanares, Pintor Sorolla, 1. Fuenlabrada: Comunidad de Madrid, 1, Plaza 11.Galapagar: Concejo, 8, Los Cantos, 2. Getafe: Av.Aragón, 28, Av.Juan Carlos I, Madrid, 85, Pza Estalcitias. Las Rozas: Pza. Madrid, 1, Parque París. Leganes: Av.Dos de Mayo, 2, Av.Mendig-Garriche, 16, Av. Portugal C/V Av Fran, 16, Av.Universidad, 25, Ctro. Comercial Parque Sur, Concepción, 12, Doctor Fleming, Parque Sur. Majadahonda: Avda España. Manzanares del Real: Av.Madrid, 1. Mostoles: Las Palmas, 11, Magallanes, 35, Tamarindo, 13. Navalcarnero: Gl. De la Veracruz, Pza. Sevilla. Parla: Isaac Albéniz, 10, Río Tajo, 15. Pinto: Pza. Egido de la Fuente. Pozuelo: Ctra. N- VI K. 12,50. Pozuelo de Alarcón: Pza Padre Vallat. S.Lorenzo Escorial: Juan Toledo, 54. Tres Cantos: Av. Descubridores, Vado 21. Valdemoro: Pza. Cánovas del Castillo, 8. Villalba: Estación de Renfe. Villaviciosa: Duero, s/n Local 14. **Murcia** Alcantarilla: C/ Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmar: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Oltars Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Ingles, Pryca, Trapería 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. **Navarra** Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipermercado Eroski. Cizur Mavor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S. Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Irunlarrea Hospital NA, Cl. Martín Azpilixueta 1, Cl. Mo de Ecoven 2, Cl. P. Calatayud 11 (Mercado), Cl. Pro. De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo De Urdax, 30, Jardines Taconera S/N, Plza Obispo Iruita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturnino 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. **Valencia** Alcoy: El Cami, 67, Murillo, 17. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Albatera, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente. Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finnestrat: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López